



ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ TRADICIONAL SUBSTITUÍDO PARCIALMENTE POR SUCEDÂNEO DE ALGAROBA (*Propolis juliflora*)

Costa, R. A. S¹., Lago, T. R¹., Pereira, A. S¹., Souza, L. O¹., Silva, N. M. C²., Landim, L. B².

¹Discentes do Curso de Tecnologia em Agroindústria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, *Campus* Guanambi, BA.

²Professores/Orientadores, Mestre em Engenharia de Alimentos. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, *Campus* Guanambi, BA. E-mail: rafael.ac.1@hotmail.com

A algarobeira, ou simplesmente algaroba (*Prosopis juliflora*), é uma árvore da família das leguminosas do qual são conhecidas mais de 40 espécies. Essa planta vem se destacando como fonte potencial de alimentos para o homem e os animais, sendo o fruto (vagens) utilizado na produção de bebidas e farinha e a árvore como madeira resistente. O presente estudo teve como objetivo obter um sucedâneo de café a partir da vagem de algaroba e avaliar o nível de aceitação sensorial do produto como substituto parcial do café tradicional. Foram utilizadas vagens de algaroba maduras, essas foram sanitizadas com água clorada a 100 ppm por 15 minutos, logo após foram secas em estufa de circulação de ar a uma temperatura de 60°C/24 horas, em seguida para a obtenção do sucedâneo as vagens foram torradas, trituradas em moinho manual e peneiradas para a padronização da granulometria (2mm). Foram obtidas duas formulações uma contendo 100% de café tradicional e outra contendo 50% de sucedâneo e 50% de café tradicional. Foi realizada a análise sensorial dos extratos aquosos à quente por meio do teste de comparação pareada por consumidores não treinados escolhidos aleatoriamente entre alunos e funcionários do IF Baiano, sendo composto por 46 provadores. Neste teste, cada provador recebeu duas amostras devidamente codificadas com números aleatórios de três dígitos. A ordem das amostras foi casualizada e balanceada de acordo com o seguinte delineamento: AB e BA, onde A se referia à amostra de café tradicional e B à amostra do sucedâneo de algaroba. Foram distribuídas, para cada provador, aproximadamente 30 mL de amostras, água em copo descartável para o enxágue da boca e a ficha de avaliação. Utilizou-se a tabela de teste de Comparação Pareada (bilateral), verificando-se o número mínimo de respostas para o número total de testes aplicados a 5% de significância ou menos. Observou-se que não houve preferência significativa entre as amostras testadas. Logo o sucedâneo obtido pela algaroba pode ser utilizado como substituto parcial do café tradicional e moído, e que mais estudos devem ser feitos para avaliar a utilização dessa metodologia em escala industrial e a viabilidade financeira.

Agradecimentos: IF Baiano