



PROCESSAMENTO E ACEITAÇÃO DO DOCE TIPO BEIJINHO ELABORADO COM ARROZ

Alexandre, A.M.³, Porto, W.W.M.R.³, Silva, V.P.², Souza, N.G.G.³, Moreira, R.T.¹

¹Departamento de Engenharia de Alimentos – UFPB, João Pessoa, Pb, e-mail:
ricardo.ufpb@gmail.com

²Mestranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos – UFPB, João Pessoa, PB. e-mail:
vanessapsv@yahoo.com.br

³Graduando do curso de Engenharia de Alimentos – UFPB, João Pessoa, Pb.

O arroz (*Oryza sativa*) é um alimento nutritivo e energético, fonte de amido, proteína, vitaminas e sais minerais. Além disso, o arroz é um dos cereais básicos da dieta humana e adequado para celíacos. Considerando os benefícios obtidos pelo consumo desse cereal, objetivou-se desenvolver o doce tipo beijinho a partir de diferentes variedades (arroz da terra, integral e branco). Os tipos de arroz utilizados foram higienizados através de lavagem em água corrente. As formulações foram elaboradas utilizando como base açúcar, água, margarina e côco ralado desidratado que foram adicionados ao arroz de cada tratamento, onde foram submetidos ao cozimento por 30 minutos. A massa obtida foi resfriada e os doces foram modelados. Foi aplicado o teste de aceitação utilizando a escala hedônica de 9 pontos, onde foram avaliados os atributos: aroma, sabor, textura e aceitação global, além do teste de intenção de consumo com escala de 5 pontos, com 50 potenciais consumidores com idades entre 17 e 33 anos para os três tratamentos: T1 – arroz branco, T2 – arroz integral e T3 – arroz da terra. As médias foram analisadas por Anova e teste de Tukey. O tratamento T3 diferiu significativamente dos tratamentos T1 e T2 no atributo cor. Em relação à textura, houve diferença sensorial significativa entre os tratamentos T2 e T3, que não diferiram de T1. Para os demais atributos avaliados no teste hedônico, não houve diferença sensorial significativa ($p \leq 0,05$) entre os três tratamentos analisados. Em relação à intenção de consumo, obtiveram-se índices aceitáveis de 82%, 76% e 86% respectivamente, para os tratamentos T1, T2 e T3. Os docinhos tipo beijinho tiveram elevada aceitação sensorial. Foi possível elaborar o doce tipo beijinho formulados com arroz e ao mesmo tempo sensorialmente satisfatório, podendo ser usado também como uma opção para celíacos.