



DESENVOLVIMENTO E ACEITABILIDADE DE BISCOITOS ELABORADOS COM FARINHAS DE MACAÚBA E DE BACURI

Neves, B.J.S.¹; Sanjinez-Argandoña, E.J.¹; Queiroz, A.O.¹ Breda, C.A.²

¹Faculdade de Engenharia – Universidade Federal da Grande Dourados, Dourados, Mato Grosso do Sul.

²Departamento de Ciência de Alimentos – Faculdade de Engenharia de Alimentos – Universidade Estadual de Campinas, Campinas, São Paulo, e-mail: cbreda@fea.unicamp.br

A macaúba (*Acrocomia aculeata* (jacq.) lodd) e o bacuri (*Scheelea phalerata* mart.) são frutos nativos de palmeiras do Cerrado e estão sendo introduzidos no mercado, principalmente, pelas características nutricionais, procura de novos sabores e pela valorização da cultura regional. Do exposto, o objetivo do estudo foi desenvolver biscoitos, tipo doce, com substituição da farinha-base por farinha da polpa desidratada de frutos da macaúba e do bacuri e avaliar sua aceitabilidade. Os biscoitos foram formulados a base de farinha de milho, ovo, manteiga, água, açúcar e polvilho doce. Foram elaborados biscoitos de macaúba e de bacuri, contendo 68% de farinha da polpa do fruto em substituição à farinha de milho. A análise sensorial foi realizada com 34 julgadores não-treinados. Foram aplicados dois tipos de teste: escala hedônica e ordenação-preferência, além da intenção de compra. Em ambos os testes, os julgadores receberam os biscoitos em pratos codificados. No teste de escala hedônica, o julgador expressou seu grau de gostar de um único produto em relação aos atributos aparência, aroma, cor, sabor e textura, atribuindo notas entre 1 e 9 (1- desgostei muitíssimo a 9- gostei muitíssimo), seguido da intenção de compra. No teste de ordenação-preferência, os julgadores receberam duas amostras de biscoito (macaúba e bacuri) para que ordenassem de acordo com sua preferência. Os resultados foram avaliados por análise de variância (ANOVA), aplicando-se o Teste de Tukey em nível de significância de 5%. No teste de aceitabilidade dos biscoitos de macaúba e bacuri não houve diferença significativa ($P>0,05$) em relação aos atributos aparência, cor e textura, sendo ambos aceitos. Para o atributo aroma, as notas obtidas foram 5,0 e 6,8, respectivamente. Para o sabor, o biscoito de macaúba obteve nota 5,3 e o de bacuri, 7,3. Verifica-se que as notas estão compreendidas na escala de aceitação 5 (nem gostei, nem desgostei) para o de macaúba e 7 (gostei moderadamente) para o biscoito de bacuri. No teste de ordenação-preferência, o biscoito de bacuri foi o preferido (91%) e na intenção de compra, se o produto estivesse à venda, 70% dos julgadores comprariam. Conclui-se então que o biscoito do bacuri foi o mais aceito.

Agradecimentos: CNPq, FUNDECT-MS, GEPPAC/UFMG e FAPESP.