

ADIÇÃO DE FARINHA DE CASCA DE BATATA DOCE ALTERA A ACEITABILIDADE SENSORIAL DE PANETONE ENTRE CRIANÇAS

Flávia Teixeira (UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE), Tatiane Cristo (UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE), Laína Lima (UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE), Camila Cândido (UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL), Elisvânia Santos (UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL), Daiana Novello (UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE); E-mail: teixeiraflavia19@gmail.com

O desperdício de alimentos ocorre em diversas fases da cadeia alimentar. Geralmente, os alimentos que apresentam a maior porcentagem de descarte são os subprodutos de frutas e hortaliças como, por exemplo, as cascas, folhas e talos. A batata doce (*Ipomoea batatas* L.) é um tubérculo que possui elevada aceitabilidade, sendo apreciada por diferentes públicos. Geralmente, é consumida na forma cozida, sendo suas cascas descartadas, apesar de conterem elevados teores de fibras, vitamina C, cálcio, potássio e fósforo. Considerando esse aspecto, enfatiza-se a importância do desenvolvimento de novos produtos acrescidos de ingredientes alternativos como, por exemplo, a casca da batata doce. Objetivou-se verificar a aceitabilidade sensorial de panetone com adição de diferentes níveis de farinha de casca da batata doce (FCBD) entre crianças. Foram elaboradas cinco formulações de panetone: F1 padrão (0 % de FCBD) e as demais adicionadas de 5,50 % (F2), 11 % (F3), 16,50 % (F4) e 22 % (F5) de FCBD. Participaram da avaliação sensorial 60 provadores não treinados, de ambos os gêneros, com idade entre 7 e 10 anos. Foram avaliados atributos relacionados à aparência, aroma, sabor, textura e cor, por meio de uma escala hedônica facial estruturada mista de 7 pontos variando de 1 (“super ruim”) a 7 (“super bom”). Também, foram aplicadas questões de aceitação global e intenção de compra, utilizando-se uma escala estruturada de 5 pontos (1 - “desgostei muito”/“não compraria” a 5 - “gostei muito”/“compraria com certeza”). Não houve diferença significativa ($p>0,05$) entre as formulações para os atributos aroma e textura. Maiores notas ($p<0,05$) para aparência e cor foram verificadas para F1 comparada à F4 e F5, sem diferença estatística para as demais amostras ($p>0,05$). As formulações F1 e F2 tiveram maior aceitação global ($p<0,05$) que F4 e F5. Maiores notas para sabor e intenção de compra foram constatadas para F1 comparada à

F4 e F5, e para F2 e F3 comparadas à F5. Apenas a formulação F1 apresentou índice de aceitabilidade > 70 % em todas as características avaliadas. Contudo, F2 e F3 também tiveram índice de aceitabilidade > 70 % para aceitação global e intenção de compra. Um nível de adição de até 11% de FCBD em panetone é bem aceito pelos provadores infantis, obtendo aceitabilidade semelhante ao produto padrão e com boas expectativas de comercialização.

Palavras-chave: desenvolvimento de produtos, reaproveitamento de alimentos