



AVALIAÇÃO FÍSICA E SENSORIAL DE PÃO DE FORMA CONTENDO FARINHA DE QUINOA

BORGES, J.T.S.¹, PIROZI, M.R.², SILVA, N.A.S.³,
VIDIGAL, J.G.⁴, PAULA, C.D.⁵

¹ Doutor em Ciência e Tecnologia de Alimentos (CTA.), Professor, Instituto Federal de Ciência e Tecnologia do Espírito Santo, Venda Nova do Imigrante, ES.

² Ph.D. em Ciência de Grãos, Professora, Departamento de Tecnologia de Alimentos (DTA), Universidade Federal de Viçosa (UFV), Viçosa, MG.

³ Doutoranda em CTA, DTA, UFV, Viçosa, MG. (E-mail: nataniellisousa@gmail.com).

⁴ Doutora em CTA. Professora, Instituto Federal Fluminense, Bom Jesus do Itabapoana, RJ.

⁵ Doutora em CTA, Professora, Departamento de Ingeniería de Alimentos, Facultad de Ingeniería, Universidad de Córdoba, Colombia.

Introdução. Diversas pesquisas evidenciam efeitos positivos do uso de quinoa na qualidade nutricional de produtos alimentícios quando comparados aos cereais tradicionalmente consumidos no Brasil. Pães obtidos com farinhas mistas (FM) ou integrais têm despertado a atenção de consumidores em todo o mundo. As características físico-químicas, tecnológicas e sensoriais de produtos processados são fatores importantes para comercialização e aceitação pelo consumidor. **Objetivo.** Estudar o efeito da utilização de farinhas mistas de trigo (FT) e quinoa (FQ) na qualidade física e sensorial de pão de forma. **Metodologia.** Farinhas mistas de FT e FQ nas proporções de 100:00, 90:10 e 85:15, respectivamente, foram usadas na elaboração de pães de forma F0, F10 e F15, sendo estes avaliados quanto a volume, textura e cor. Os pães F10 e F15 foram submetidos à aceitação sensorial e intenção de compra. O experimento foi disposto no delineamento inteiramente casualizado com 3 formulações e 3 repetições. Para comparar as médias das análises físicas, realizou-se ANOVA e teste de Dunnett ($p < 0,05$). Os resultados da aceitação sensorial foram submetidos à ANOVA e teste F ($p < 0,05$), utilizando o programa Statistical Analysis System (1996). **Resultados.** A substituição parcial de FT pela FQ reduziu ($p < 0,05$) o volume (geral e específico) dos pães, conferindo-lhes textura mais firme, indicando enfraquecimento da estrutura protéica da massa, com prejuízo na capacidade de retenção de gases e interferiu nas coordenadas L^* , a^* e b^* ; de modo que os pães F10 e F15 ficaram com coloração creme mais intensa. Ambos os pães com substituição parcial de FT por FQ apresentaram boa aceitação entre os provadores, considerando os atributos aroma, cor, aparência, textura e impressão global, com escores localizados entre os termos “gostei moderadamente” e “gostei muito”. Houve diferença ($p < 0,05$) entre as formulações, apenas para sabor. Os avaliadores apresentaram atitude positiva quanto à intenção de compra (certamente compraria) tanto para F10, quanto para F15. **Conclusão.** A utilização de FQ alterou as características de volume, cor e firmeza dos pães. Apesar de promover uma diminuição da qualidade tecnológica dos pães de forma, a incorporação de até 15% de farinha quinoa foi promissora para comercialização, pela sua aceitação e intenção de compra.

Agradecimentos: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico e Universidade Federal de Viçosa, MG.