



AVALIAÇÃO SENSORIAL DE BARRA DE CEREAL FORMULADA COM FARINHA DOS RESÍDUOS DE ACEROLAS

Jales, K. A.¹, Silva, A. J. L.²; Barcelos, S. C.²; Martins, F. F. F.³

¹Docente do Curso de Tecnologia de Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia do Ceará – IFCE – *Campus* Sobral, Sobral, Ceará. e-mail: katiene@ifce.edu.br.

²Discentes do Curso de Tecnologia de Alimentos do IFCE – *Campus* Sobral.

³Graduada do Curso de Tecnologia de Alimentos do IFCE – *Campus* Sobral.

A crescente preocupação com os impactos ambientais e o elevado índice de desperdício causado pelas indústrias de alimentos tem levado a busca de alternativas viáveis de aproveitamento desses resíduos para geração de novos produtos. O objetivo desse trabalho foi avaliar a qualidade sensorial de barras de cereais formuladas com diferentes níveis de farinha dos resíduos de acerola desidratados (FRA). Resíduos de acerolas desidratadas foram cedidos pela indústria de alimentos *Nutrilite* do Brasil. No ato do recebimento os resíduos desidratados apresentavam umidade de 2,20%. Estes foram triturados até a obtenção de uma farinha dos resíduos de acerola (FRA) com granulometria de 0,5 *mesh*. Foram elaboradas duas formulações de barras de cereais, formulação 1 com 3% de FRA e formulação 2 com 6% FRA. As barras de cereais foram formuladas com flocos de arroz, aveia em flocos, castanha triturada, farinha dos resíduos de acerola, xarope de glicose e mel de abelha. Os ingredientes foram misturados e submetidos a forno brando por 5 minutos até formar uma massa homogênea. A avaliação sensorial foi realizada com 60 provadores que avaliaram os atributos cor, sabor, textura e intenção de compra. O teste utilizou escala hedônica estruturada de 9 pontos, onde 9 (“gostei muitíssimo”) e 1 (“desgostei muitíssimo”). O atributo textura das formulações com 1 e 2 apresentaram médias de 7,20^a e 7,38^a, enquanto que, sabor obteve média de 7,58^a e 7,63^a, respectivamente e o atributo cor notas médias de 7,37^a e 7,57^a. Todos os atributos estudados não apresentando diferença significativa ($p>0,05$) entre si. Porém, todas as médias dos atributos tanto da formulação 1 como da formulação 2, apresentaram nota média entre 7 e 8, ou seja, entre “gostei regularmente” e “gostei muito”, indicando boa aceitação por parte dos consumidores para a barra de cereal formulada com FRA. Dessa forma, constatou-se que as formulações 1 e 2 das barras de cereais apresentaram boa aceitabilidade dos provadores demonstrando que sua produção pode ser considerado uma alternativa viável para aumentar o valor agregado dos resíduos, produzindo um alimento enriquecido com fibras além de contribuir para eliminar os impactos de tais subprodutos no meio ambiente.