

DESENVOLVIMENTO DE BISCOITOS SEQUILHOS ADICIONADOS DE FARINHA INTEGRAL DE SEMENTE DE MELÃO (*CUCUMIS MELO L.*) E EXTRATO DE CASCA DE TANGERINA TIPO MURCOTE

I Encontro de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação

Luana Juca Ripardo, Judá de Andrade Alves, Anne Karolyne Gomes Brito, Jamila Maria da Silva Martins, Larissa Moraes Ribeiro da Silva

O biscoito é um dos alimentos mais antigos e mais consumidos no mundo cuja base é a utilização de farinha e gordura. O desenvolvimento e incorporação de produtos com adição de ingredientes funcionais são essenciais para a elaboração de novas mercadorias com características sensoriais que atendam ao consumidor. Esse trabalho teve como objetivo elaborar um biscoito tipo sequilho adicionado de farinha de semente de melão e extrato de casca de tangerina murcote, e avaliar sensorialmente a aceitação deste produto. Foram desenvolvidas três formulações contendo 30% de farinha integral de semente de melão e 0%, 8,77% e 17,35% de adição de extrato de casca de tangerina. Os testes aplicados para a análise sensorial foram aplicados com 60 provadores, onde foram avaliados os atributos de impressão global, a aparência, o aroma, o sabor e a crocância através de escala hedônica e a intenção de compra. As formulações também foram submetidas à análise de escala do ideal, onde foram avaliados os atributos: cor laranja, sabor de tangerina e crocância. Todas as amostras apresentaram médias na faixa de aceitação para todos os atributos, com valores entre 6,3 e 7,7 que correspondem à faixa entre gostei ligeiramente e gostei moderadamente e entre gostei moderadamente e gostei muito na escala. A intenção positiva de compra se destacou na amostra 2, que também obteve as maiores médias para impressão global, aroma e sabor. No teste de escala do ideal, as amostras B e C atingiram 81,7% e 73,3% de notas na faixa de idealidade (entre ligeiramente menos forte que o ideal e ligeiramente mais forte que o ideal) para o sabor de tangerina, respectivamente e A e B atingiram 86,67% e 85% de notas na faixa de idealidade para a crocância, respectivamente. Visando o maior aproveitamento dos resíduos e o maior potencial de consumo e comercialização, a amostra mais adequada a ser comercializada entre as três formulações foi a amostra B, que possui 8,77% de adição de extrato de casca de tangerina.

Palavras-chave: Extrato. Tangerina. Sequilhos. Biscoito.