

ANÁLISE SENSORIAL DE BISCOITO DE CUPUAÇU COM MEL¹

Jhennifer Stefany Teles Gonçalves² Tais Pamela Marcadelli da Silva ³
Daise dos Santos ⁴ Antonio Bisconsin-Junior⁵

O consumidor está se tornando cada vez mais exigente e preocupado com a segurança alimentar, seja nutricional ou microbiológica. No entanto, os biscoitos geralmente são consumidos para satisfazer as necessidades sensoriais, e não nutricionais, portanto, a qualidade sensorial é o fator determinante para a aceitação e preferência do consumidor. O objetivo do presente trabalho foi elaborar um biscoito de cupuaçu com mel, permitindo agregar mais valor comercial e nutricional ao produto. Três formulações de biscoito de cupuaçu com mel foram preparadas, variando a proporção de mel e açúcar: (biscoito 1) 100% açúcar; (biscoito 2) 50% mel e 50% açúcar; (biscoito 3) 100% mel. As três formulações de biscoitos foram avaliadas usando o teste de aceitação, a nível laboratorial, sendo os atributos cor, impressão global, aroma, sabor e textura avaliados empregando escala hedônica estruturada de nove pontos (9=gostei extremamente; 5=nem gostei/nem desgostei; 1=desgostei extremamente). Além da aceitação, foi avaliada a intenção de compra de cada biscoito. Foram recrutados 84 consumidores de biscoito no IFRO Campus Ariquemes, sendo 23 funcionários e 61 alunos. Nos atributos aparência e aroma, as três formulações obtiveram a média das notas próximas, 7 e 6,5, respectivamente. Porém nos atributos impressão geral, sabor e textura, o biscoito 1, apresentou médias superiores às demais formulações ($p>0,05$). Na intenção de compra, 80% dos consumidores declararam que comprariam o biscoito 1, enquanto que apenas 43 e 39% comprariam o biscoito 2 e 3, respectivamente. Os resultados demonstram que a formulação do biscoito 1, que não apresenta mel, apenas açúcar, foi a que apresentou maior aceitação entre os consumidores e maior chance de comercialização.

Palavras-chave: Aceitação. Intenção de Compra. *Theobroma grandiflorum*.

¹ Trabalho realizado dentro das Ciências Agrárias com financiamento do IFRO.

² Bolsista (DEPESP-IFRO), jhennifer.stg@gmail.com, Campus Ariquemes

³ Bolsista (DEPESP-IFRO), tmarcadelli12@gmail.com, Campus Ariquemes

⁴ Orientadora, daise.santos@ifro.edu.br, Campus Ariquemes

⁵ Co-orientador, antonio.bisconsin@ifro.edu.br, Campus Ariquemes