

# 13ª Mostra da Produção Universitária

Rio Grande/RS, Brasil, 14 a 17 de outubro de 2014.

## ANÁLISE SENSORIAL DE BISCOITOS CRACKER ENRIQUECIDOS COM POLPA DE BIJUPIRÁ (*Rachycentron canadum*)

FILIPINI, Gabriel da Silva  
GONÇALVES, Louise Souza  
SALAS-MELLADO, Myriam de las Mercedes (orientador)  
gabrielphilipni@furg.br  
13ª Mostra da produção Universitaria  
Área do conhecimento: Ciências Agrárias

**Palavras-chave:** biscoitos; bijupirá; polpa

### 1 INTRODUÇÃO

Define-se biscoito como o produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e/ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não (ANVISA, 2005). Possui como componente majoritário a farinha de trigo, a qual possui baixo teor de proteínas. Em vista disso, estão sendo estudadas formas de agregar valor proteico aos biscoitos, sendo neste caso utilizada a polpa do bijupirá, uma vez que esta é rica em proteínas e aminoácidos essenciais.

Assim, o objetivo deste trabalho, foi avaliar sensorialmente biscoitos *cracker* enriquecidos com polpa de bijupira.

### 2 REFERENCIAL TEÓRICO

Proteínas derivadas de fontes animais, a exemplo dos pescados, são consideradas nutricionalmente superiores as de origem vegetal, pois contém um melhor balanço de aminoácidos essenciais para a dieta (KRISTINSSON; RASCO, 2000). O bijupirá (*Rachycentron canadum*) vem se destacando nos últimos anos como uma espécie alternativa para a aquicultura mundial. É uma espécie de grande porte, pelágica e migradora que habita áreas costeiras e alto mar, podendo atingir até 60 kg e mais de 2 m de comprimento (FIGUEIREDO; MENEZES, 2000). Já o biscoito é um produto alimentício de elevado consumo pela população.

### 3 MATERIAIS E MÉTODOS

A polpa de bijupirá foi obtida por um processo de despulpagem dos filés e uma série de lavagens da polpa, usando água destilada. A polpa foi liofilizada, triturada e peneirada, obtendo-se a polpa em pó utilizada no enriquecimento.

O método utilizado para a produção dos biscoitos *cracker* foi o de “esponja e massa”, baseado no trabalho de Lima (1998), utilizando-se uma formulação padrão e adicionando-se 3, 7 e 10% de polpa de bijupirá, em substituição a farinha de trigo.

A análise sensorial foi realizada com 50 julgadores não-treinados, no Laboratório de Análise Sensorial (FURG). Foi aplicado o teste de preferência (ordenação) e foi avaliada a aceitabilidade dos biscoitos, utilizando a escala hedônica de sete pontos, sendo avaliados os atributos aparência, cor, aroma, textura, sabor e qualidade global. A intenção de compra dos biscoitos com polpa de pescado foi verificada por uma escala de 5 pontos (DUTCOSKY, 1996).

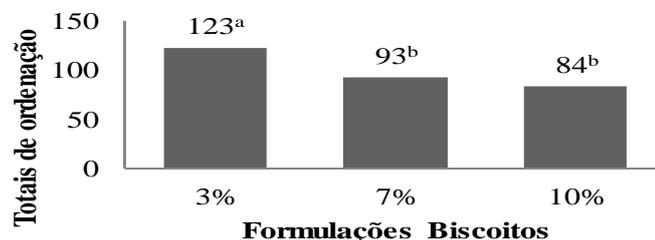
# 13ª Mostra da Produção Universitária

Rio Grande/RS, Brasil, 14 a 17 de outubro de 2014.

## 4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Figura 1 – Teste de ordenação dos biscoitos *cracker* com polpa de bijupirá.

\*Valores seguidos da mesma letra não diferem entre si ao nível de 5% de significância.



Os biscoitos com adição de 7 e 10% de polpa liofilizada de bijupirá tiveram as menores pontuações no teste de ordenação, ou seja, foram os menos preferidos pelos julgadores quando comparados ao biscoito adicionado de 3% de polpa, diferindo significativamente ( $p < 0,05$ ) deste.

Tabela 1 – Teste de escala hedônica (7 pontos) dos biscoitos *cracker* adicionados de polpa de bijupirá com relação aos atributos sensoriais avaliados

	Aparência	Cor	Odor	Textura	Sabor	Q. Global
3%	6,13 <sup>a</sup> ± 0,72	6,23 <sup>a</sup> ± 0,72	6,13 <sup>a</sup> ± 0,88	5,35 <sup>a</sup> ± 1,52	5,97 <sup>a</sup> ± 1,14	5,90 <sup>a</sup> ± 0,87
7%	6,00 <sup>a</sup> ± 0,71	6,22 <sup>a</sup> ± 0,44	5,22 <sup>a</sup> ± 1,30	5,67 <sup>a</sup> ± 0,71	6,33 <sup>a</sup> ± 0,71	6,10 <sup>a</sup> ± 0,60
10%	6,10 <sup>a</sup> ± 0,99	5,90 <sup>a</sup> ± 1,37	5,60 <sup>a</sup> ± 1,26	5,80 <sup>a</sup> ± 1,55	5,50 <sup>a</sup> ± 1,51	6,20 <sup>a</sup> ± 0,92

Valores correspondem à média ± desvio padrão. Letras minúsculas diferentes na mesma coluna significam diferença estatística entre as médias ( $p < 0,05$ ).

De acordo com a Tabela 1, não houve diferença significativa ( $p < 0,05$ ) entre as amostras adicionadas de polpa liofilizada de bijupirá em relação a todos os atributos sensoriais analisados, indicando aceitação e qualidade global equivalente em relação a essas características.

Considerando-se a intenção de compra, não houve diferença significativa entre as formulações ( $p < 0,05$ ). Os biscoitos obtiveram uma média entre os termos “talvez compraria/talvez não compraria” e “provavelmente compraria”, aproximando-se deste último.

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS:

A adição de polpa de pescado mostrou que os biscoitos foram aceitos pelos provadores, com leve preferência pelo biscoito adicionado de 3% de polpa em comparação com os adicionados de 3 e 7 %.

## REFERÊNCIAS

ANIB – Associação Nacional das Indústrias de Biscoitos. Mercado – dados estatísticos. Disponível em: [http://www.anib.com.br/dados\\_estatisticos.asp](http://www.anib.com.br/dados_estatisticos.asp). Acesso em: dez. 2013. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005. "Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos". **D.O.U. - Diário Oficial da União**; Poder Executivo, 23 set. 2005.

AOAC. Official methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. 20<sup>th</sup> ed. Virginia, USA, 2000.