

Produção e análise sensorial de cocada enriquecida com farinha de semente de abóbora (*Curcubita moschata*)

Emerson Divino PEREIRA^{1*}; Jéssica Ribeiro HENRIQUE²; Bruna Gonçalves PEREIRA³; Herbert Cavalcante de LIMA⁴

¹Aluno do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do IFMG- Campus Bambuí

^{2,3} Alunas do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos

⁴ Pesquisador da Embrapa Cerrados

RESUMO

Os produtos que são descartados apresentam várias utilidades e devem ser explorados no desenvolvimento de produtos. A incorporação da semente de abóbora nos produtos alimentícios minimiza os custos de produção e os problemas relacionados ao desperdício de alimentos. O presente trabalho teve como objetivo o desenvolvimento e avaliação sensorial de uma cocada enriquecida com farinha de semente de abóbora (*Curcubita moschata*). Durante realização do experimento adicionou-se à cocada 5% da farinha de semente de abóbora. O teste sensorial foi aplicado a 53 provadores não-treinados que avaliaram cor, textura, aroma, sabor e impressão global. Questionou-se aos provadores a possibilidade de comprar o produto se este estivesse disponível no mercado. Os atributos avaliados apresentaram médias superiores a 6,0, dado que indica a boa aceitação do produto. As maiores médias foram atribuídas aos quesitos sabor (7,8), textura (7,2) e impressão global (7,5). A cocada enriquecida com farinha de semente de abóbora apresentou elevada aceitação sensorial, e os resultados da análise de mercado comprovaram a viabilidade do desenvolvimento. A maioria dos consumidores certamente comprariam o produto.

Palavras-chave: semente de abóbora, avaliação sensorial, aproveitamento de resíduos.

1. INTRODUÇÃO

A abóbora (*Cucurbita moschata*) é bastante consumida “in natura” em todo mundo, mas não tem sido utilizada na indústria de alimentos (SANT’ANNA, 2005). Proporcionar novas aplicações aos subprodutos da abóbora na indústria alimentícia poderá contribuir com o aumento nutricional dos produtos.

Os produtos que são descartados apresentam várias utilidades e devem ser explorados no desenvolvimento de produtos. A aplicação de semente de abóbora na indústria de alimentos contribui para a produção de novos produtos e, ao mesmo tempo, minimiza os problemas relacionados ao desperdício de alimentos.

A semente de abóbora é considerada como boa fonte de proteína e óleo, possibilitando seu uso para fortificação de alimentos, aumentando assim, as concentrações protéicas de preparação alimentares, além de reduzir custo na produção. (MANSOUR et al. apud SANT’ANNA, 2005).

Além da quantidade de proteína presente na semente de abóbora esta possui 23,44% de fibra alimentar, predominando a fibra insolúvel sobre a solúvel, o teor de

II Semana de Ciência e Tecnologia do IFMG campus Bambuí
II Jornada Científica
19 a 23 de Outubro de 2009.

fibra nas sementes varia com a espécie da abóbora. A maturação das sementes também pode contribuir para as diferenças de valores de fibra (CARAMEZ, 2000).

De acordo com Gondin (2005) os componentes funcionais presente nos resíduos tem favorecido pesquisas voltadas à melhoria da alimentação humana. A semente de abóbora possui um componente chamado cucurbitacina que possui ação anti-helmíntica. Em estudos clínicos com humanos foi observado que as sementes podem ser benéficas para pessoas com infestação de vermes. (SANT'ANNA, 2005).

De acordo com Murkovic citado por Sant'anna (2005), o óleo da semente de abóbora possui propriedades antioxidantes, possui quantidades expressivas de vitamina E, principalmente α -tocoferol e γ -tocoferol.

O presente trabalho teve como objetivos o desenvolvimento e avaliação sensorial de cocadas enriquecida com farinha de semente de abóbora (*Curcubita moschata*).

2. MATERIAIS E MÉTODOS

O presente estudo foi realizado na Unidade de Processamento de Frutos e Hortaliças do Instituto Federal Minas Gerais – Campus Bambuí. As abóboras foram obtidas do comércio de Bambuí- MG.

2.1. Obtenção da farinha

Após a recepção realizaram-se a lavagem das abóboras, retirada das sementes e sanitização com solução clorada a 120 ppm de cloro ativo por 10 minutos. Posteriormente realizou-se branqueamento nas sementes para inativação enzimática. A secagem foi realizada em secador com circulação de ar a 55°C por 12 horas. Após a etapa de secagem as sementes foram trituradas em moinho de facas até obtenção de farinha fina.

2.2. Fabricação da Cocada

Para o preparo da cocada utilizou-se leite, coco e açúcar em uma relação de 3:2:1, respectivamente. A farinha de semente de abóbora foi adicionada na proporção de 5%. Utilizou-se sorbato de potássio seguindo a Resolução Normativa nº9 (ANVISA, 1978), com intuito de evitar o desenvolvimento de bolores e leveduras, proporcionando maior durabilidade do produto.

2.3. Avaliação Sensorial

O teste sensorial foi aplicado a 53 provadores não treinados. Utilizou-se Escala Hedônica estruturada de 9 pontos apresentando variação desde “desgostei extremamente” (nota 1) a “gostei extremamente” (nota 9). Avaliou-se os atributos cor, textura, aroma e o sabor da cocada, os provadores também foram questionados quanto à possibilidade de comprar o produto caso estivesse disponível no mercado.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados obtidos na análise sensorial da cocada enriquecida com farinha de semente de abóbora são observados nas a Figuras 1 e 2.

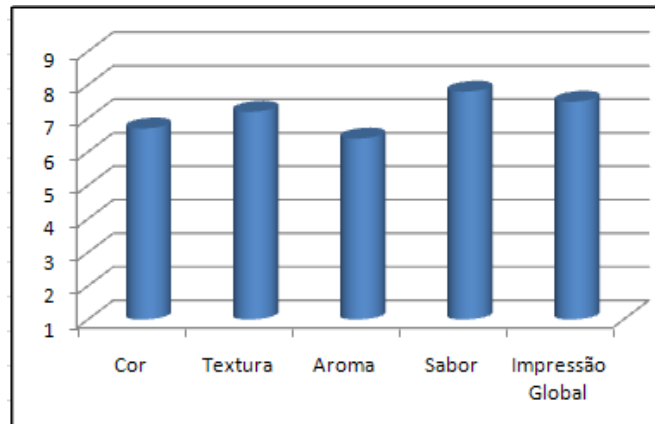


Figura 1: Resultados médios da avaliação da aceitação sensorial das amostras de cocadas enriquecidas com farinha de semente de abóbora.

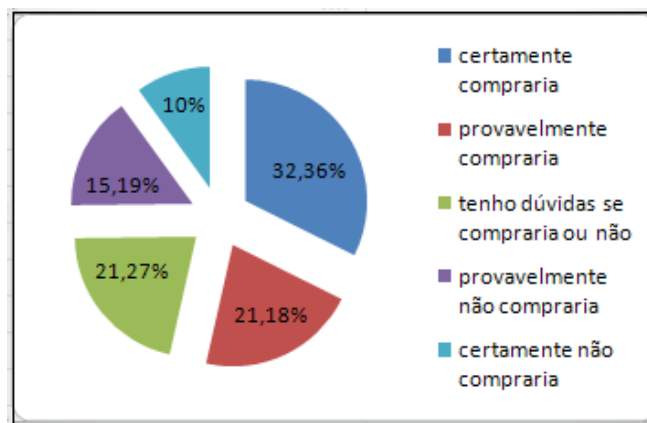


Figura 2: Resultados do teste de intenção de compra da cocada enriquecida com farinha de semente de abóbora.

Observa-se nos resultados que os atributos avaliados apresentaram médias superiores a 6,0. As maiores médias foram atribuídas aos quesitos sabor (7,8), textura (7,2) e impressão global (7,5). Os resultados do teste de intenção de compra demonstraram que 32,36% dos consumidores certamente comprariam o produto. Estes resultados indicam a possibilidade de comercialização do produto

4. CONCLUSÃO

A incorporação de farinha de semente de abóbora em cocada apresentou ótimos resultados, contribuindo para acentuar o sabor da mesma e aumentar o valor nutritivo, os resultados foram significativos e comprovados através da análise sensorial que demonstrou aceitação sensorial satisfatória do produto pelos provadores.

II Semana de Ciência e Tecnologia do IFMG campus Bambuí
II Jornada Científica
19 a 23 de Outubro de 2009.

5. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANVISA. Resolução Normativa n.º 9, de 1978 D.O.U de 11/12/78. – Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br>. Acesso realizado em 24 de set de 2009.

SANT'ANNA, L. C. **Avaliação da composição físico-química da semente de abóbora (Curcubita pepo) e do efeito do seu consumo sobre o dano oxidativo hepático de ratos (Rattus norvegicus).** 2005. 69. Dissertação de pós-graduação (Nutrição) - Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis. 2005.

CARAMEZ, S. M. B. **Caracterização físico-químico, análise sensorial e microscópica das sementes de *Cucurbita moschata*, maceradas quimicamente.** Dissertação de mestrado em Tecnologia de Alimentos. Departamento de tecnologia de alimentos, Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, SC, Brasil,2000.57 p.

GONDIM, J. A. M. **Composição centesimal de minerais em cascas de frutas.** Ciências e tecnologia de alimentos, Campinas, 2005.