

DESENVOLVIMENTO DE CUPCAKE DE CAJU: QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA E ANÁLISE SENSORIAL

COORDENADORA: ROZILAINE AP. PELEGRINE GOMES DE FARIA

RESUMO DO PROJETO

O caju é um fruto composto pela castanha (fruto verdadeiro) e a polpa comestível (pseudofruto), rica em vitamina C e fibras. Durante o período de colheita o pseudofruto apresenta muitas perdas pois é muito sensível ao armazenamento. Buscando propor melhor aproveitamento e diminuir o desperdício para a indústria e principalmente nas áreas rurais, o objetivo neste trabalho será avaliar as características sensoriais e físico-químicas de cupcake elaborado com farinha da polpa do pedúnculo de caju. Para isso, serão elaboradas quatro formulações a base de farinha de caju e após análise sensorial com provadores não treinados serão avaliadas as características físico-químicas de umidade, cinzas, proteínas, lipídios, fibra bruta, carboidrato e vitamina C, conforme metodologia proposta para cada variável. Os dados da análise sensorial serão avaliados através do teste de Tukey; e o índice de aceitabilidade será considerado pela recomendação de Dutcoski, dados da composição química do cupcake mais aceito será avaliado pelo teste t (Student) comparando F0 com a formulação mais bem aceita, ambos os testes em nível de significância a 5%.

Palavras chave: polpa, farinha, fibra de caju.