

DESENVOLVIMENTO DE PAÇOCA DE CUMBARU (DIPTERYX ALATA VOG.) COM ADIÇÃO DE DIFERENTES PERCENTUAIS DE FARINHA DE SOJA (GLYCINE MAX L. MERRIL) COM COBERTURA DE CHOCOLATE

COORDENADORA: MAYRA FERNANDA DE SOUSA CAMPOS

RESUMO DO PROJETO

Este trabalho objetivou o desenvolvimento de formulações de paçoca de cumbaru com farinha de soja e linhaça buscando ofertar ao mercado consumidor uma alternativa para o consumo de um produto rico em nutrientes com características funcionais. Para isso, foram desenvolvidas paçocas de Cumbaru com adição de diferentes percentuais de farinha de soja e linhaça com cobertura de chocolate. Foi realizada análise sensorial, de acordo com os atributos de aceitação global, aroma, sabor, cor e textura e aplicou-se ANOVA e TUKEY a 5% de significância para análise dos resultados. Os parâmetros avaliados foram: umidade, cinzas. Todos os experimentos foram feitos em triplica e de acordo com os métodos descritos pelo Instituto Adolfo Lutz. Os resultados foram comparados segundo à literatura.

Palavras chaves: amêndoas de cumbaru, grãos de soja, linhaça