

Autora: Gabriela Fogagnoli

Orientadora: Profa. Dra. Elisena Ap. Guastaferro Seravalli

RESUMO

Este trabalho teve como objetivo avaliar a influência da adição de farinha de casca de maracujá e um emulsificante (estaroil-2-lactil-lactato de sódio) nas características de massa alimentícia fresca. Para comparação, uma formulação padrão foi desenvolvida utilizando farinha de trigo, água e emulsificante. Um planejamento fatorial completo 2^2 foi usado para avaliar a influência dos dois ingredientes (variáveis independentes) no aumento de volume, na absorção de água, na perda de sólidos durante o cozimento e na elasticidade da massa. Das formulações desenvolvidas, aquelas adicionadas com farinha de casca de maracujá apresentaram aumento (6,01 a 8,4%) significativo ($p<0,05$) na perda de sólidos e redução (0,37 a 0,44) significativa ($p<0,05$) na elasticidade. Estabeleceu-se a formulação ideal contendo 0,4% de emulsificante e 5% de farinha de casca de maracujá. Amostras de macarrão preparadas com as duas formulações (a padrão e a ideal) foram oferecidas a provadores não-treinados para avaliação sensorial. Os resultados do teste de aceitação não mostraram diferença significativa entre elas ($p>0,05$), e as duas formulações apresentaram notas entre os termos hedônicos “gostei regularmente” e “gostei muito”. O produto final desenvolvido apresentou teor de fibras superior a 3%, podendo ser classificado como fonte de fibras (2,5 gramas de fibras na porção de 80 gramas do macarrão pronto para o consumo).

Palavras-chave: Macarrão; Farinha de casca de maracujá; Emulsificante.