

ANÁLISE SENSORIAL DE BOLO SIMPLES UTILIZANDO INTEGRALMENTE FARINHA DE AMÊNDOAS DE MANGA UBÁ

Alan José Corrêa Manso^{a*}, Isamara Reis Gomes^b

^{ab} Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro. *alancorrea_15@hotmail.com

Em uma cadeia produtiva de comercialização de frutos ou no consumo particular destes alimentos, a polpa é aproveitada e os resíduos são descartados. A manga é uma fruta tropical de grande aceitação pelos consumidores, por causa de suas características exóticas e composição nutricional [FARAONI et al., 2009]. Comercializada com foco no consumo de sua polpa, descartam-se as cascas e caroços, sendo que este caroço possui dentro uma amêndoa na qual pode ser reaproveitada. O objetivo deste trabalho foi analisar sensorialmente um bolo produzido a partir de farinha de amêndoas de mangas variedade Ubá, substituindo completamente a farinha de trigo e amido de milho, muito comum na preparação de produtos como este. Na literatura encontram-se muitos produtos enriquecidos com farinha de resíduos, no entanto, este trabalho visa uma utilização integral durante o preparo. Foram utilizadas 35 amêndoas de mangas variedade Ubá, colhidas no município de Muriaé – MG. Os frutos foram lavados em água corrente e sanitizados em solução de hipoclorito de sódio. Polpa e resíduos foram separados com o auxílio de uma faca. As amêndoas foram secas em um secador de bandejas, por 24h à 60°C. Após este período, foram trituradas em um moinho analítico e peneiradas em uma peneira caseira, para remoção de pedaços maiores que interfiram na formulação. Para a preparação foram utilizados ingredientes comuns em receitas de preparo de bolo, substituindo completamente quaisquer farinhas pela farinha de amêndoas de manga. Foram utilizadas 3 colheres de açúcar, 1 xícara de farinha de amêndoas de manga, 2 ovos, 1 xícara de leite e 1 colher de sopa de fermento químico em pó, batidos em liquidificador e despejados em uma forma untada com manteiga, assado em temperatura de 295°C, durante um período aproximado de 1 hora. O bolo, com altura aproximada de 2 cm, foi retirado e cortado em 15 pedaços de aproximadamente 5 X 5 cm de comprimento e largura. 15 pessoas participaram da análise sensorial, analisando 4 sentidos, visão, olfato, tato e paladar. Em relação a visão, 11 pessoas afirmaram que o bolo ficou mais bonito que o comum, sendo destaque a cor amarronzada do produto. 100% dos que experimentaram afirmaram que o cheiro é agradável e específico. Pelo tato, 9 dos entrevistados afirmaram que o bolo comum é mais ‘fofo’, mas não acham que esta qualidade interfira no consumo do produto, pois a diferença apresentou ser mínima. O paladar atingiu nota alta entre os consumidores. 100% dos que estavam analisando afirmaram que o bolo apresentou características de sabor apreciáveis, sendo que apenas 2 disseram preferir o bolo comum em relação ao paladar. Características avulsas foram comentadas durante as análises, como a aparência idêntica a um bolo comum, sendo diferenciado apenas pela cor mais escura, e um produto diferente e novo, distinto daquilo que já está em prateleira de padarias e supermercados. Os resultados mostraram que este resíduo pode ser aproveitado como coproduto em formulações, evitando assim desperdícios na hora do consumo deste fruto, e como uma fonte alternativa de produção de produtos integrais.

Palavras-Chave: Manga, amêndoas, farinha, bolo.

Referência:

FARAONI et. al. *Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais*, 11, 9-14, 2009.