

“EMPREENDEDORISMO PARA A INDÚSTRIA DE  
ALIMENTOS: Cultivando Ideias e Transformando em Negócios.”

## PERFIL SENSORIAL E ENRIQUECIMENTO DE BARRAS DE CEREAIS COM CASTANHA-DO-BRASIL (*Bertholletia excelsa*)

Natália da Silva Zaracho Araújo<sup>1</sup>; Hiana Muniz Garcia<sup>2</sup>; Priscila Neder Morato<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, Faculdade de Tecnologia de Alimentos; <sup>2</sup>Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, Faculdade de Engenharia de Alimentos.

E-mail: [hiana.garcia2@gmail.com](mailto:hiana.garcia2@gmail.com)

Palavras-chave: Aceitabilidade, barras alimentícias, oleaginosa.

As barras de cereais destacam-se por seu amplo nicho de mercado e grande aceitação, além de ser um alimento de fácil elaboração e industrialização. De modo geral, os consumidores deste tipo de alimento preocupam-se com uma alimentação mais saudável, capaz de promover seu bem estar através de propriedades funcionais e energéticas. A castanha-do-brasil é uma oleaginosa que possui características interessantes tanto no aspecto nutricional, quanto no energético. Neste sentido, o presente estudo foi realizado visando o desenvolvimento de formulações de barras de cereais enriquecidas com as amêndoas, em diferentes quantidades, e avaliar a aceitabilidade. Foram elaboradas duas formulações de barras alimentícias, contendo as mesmas quantidades de aveia, clara de ovos, banana e mel e diferentes concentrações de castanhas. As elaborações F1 e F2, contendo 140g e 70g de castanhas, respectivamente, foram submetidas à análise sensorial e teste de intenção de compra avaliando parâmetros como aparência, textura, sabor e aceitação global, com auxílio de escala hedônica de 1 a 9. Além disso, houve determinação do perfil sensorial dos avaliadores, índice de aceitabilidade, informação nutricional do alimento e dos valores energéticos e de recomendação diária. Os resultados da análise sensorial e índice de aceitabilidade demonstram que os valores das médias da formulação F2 foram superiores aos valores de F1 em todos os atributos avaliados,

“EMPREENDEDORISMO PARA A INDÚSTRIA DE  
ALIMENTOS: Cultivando Ideias e Transformando em Negócios.”

diferindo-se estatisticamente apenas em relação ao sabor, já que a quantidade adicionada era 50% maior. Todas as formulações apresentaram boa aceitabilidade, com IA superior a 70%. Os valores energéticos e de recomendação diária apresentaram maior valor quando comparados a uma barra vendida no mercado. Quanto ao teste de intenção de compra, 38,89% dos provadores declararam dúvida na compra da formulação F1 e 27,78% provavelmente comprariam a mesma. Já para a formulação F2, 50% dos provadores provavelmente comprariam e 38,89% certamente comprariam o produto. Os provadores foram em sua maioria, mulheres, com nível superior incompleto, que não consomem este tipo de produto com frequência e consideram prioridades nos fatores de escolha o sabor, a marca e o valor nutricional. Os resultados obtidos demonstraram que de maneira geral, houve maior aceitabilidade da formulação elaborada com 17% de castanha-do-brasil em relação à formulação elaborada com 29%, além de também haver maior intenção de compra.

Agradecimentos: À Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul.