

DESENVOLVIMENTO DE RECEITAS, PRODUÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL DOS PÃES COM DIFERENTES PORCENTAGENS DA FARINHA DE BANANA VERDE

Elisabeth Martorelli Rossi¹
Cláudia Gonçalves de Lima²

RESUMO

O estudo tem como objetivo desenvolver pães com diferentes porcentagens da farinha de banana verde e avaliar sua aceitação. Trata-se de um estudo laboratorial de corte transversal descritivo. Primeiramente foi desenvolvido as receitas de fácil preparo e logo após a produção dos pães com a substituição parcial da farinha de trigo por farinha de banana verde (FBV), nas proporções de 10%, 20% e 30%, e para comparação realizou-se uma receita padrão de 0% de farinha de banana verde além de desenvolver fichas técnicas de preparo para cada amostra de pão. A análise sensorial ocorreu com 54 voluntários sendo entre estudantes e servidores frequentadores do Bistrô, localizado na Universidade Federal da Grande Dourados, em Dourados/MS e avaliaram as amostras para as seguintes variáveis: cor, aroma, sabor e textura, e os dados obtidos foram analisados pela média harmônica ponderal. Os resultados demonstraram uma boa aceitação para todas as amostras, destacando-se com maior aceitação em todas elas a variável textura além de apresentaram características de fontes de fibras os pães de 20% e 30%. Portanto conclui-se que a análise sensorial obteve uma porcentagem superior de 70% em todas as amostras e que os pães de 20% e 30% podem ser fontes de fibra.

PALAVRAS-CHAVE: Panificação; farinha de banana verde; análise sensorial.

RECOVERY DEVELOPMENT, PRODUCTION AND SENSORY ANALYSIS OF BREADS WITH DIFFERENT PERCENTAGES OF BANANA GREEN FLOUR

Abstract

The objective of this study was to develop breads with different percentages of green banana flour and to evaluate their acceptance. This is a descriptive cross-sectional laboratory study. Firstly, the easy-to-prepare recipes were developed and soon after the production of the loaves with the partial replacement of wheat flour with green banana flour (FBV), in the proportions of 10%, 20% and 30%, and for comparison a standard recipe of 0% green banana flour, and develops technical tokens for each sample of bread. The sensorial analysis was carried out with 54 volunteers among students and servers attending the Bistro, located at the Federal University of Grande Dourados, in Dourados / MS, and evaluated the samples for the following variables: color, aroma, taste and texture, and the data obtained were analyzed by

¹ Graduanda do Curso de Nutrição – Faculdade Ciências da Saúde – Universidade Federal da Grande Dourados – UFGD/ Dourados- MS..

² Professora assistente Doutora do Curso de Nutrição – Faculdade Ciências da Saúde - Universidade Federal da Grande Dourados – UFGD/ Dourados- MS

the harmonic mean weight. The results showed a good acceptance for all the samples, with a greater acceptance in all of them of the texture variable, besides presenting characteristics of fiber sources, the loaves of 20% and 30%. Therefore, it is concluded that the sensorial analysis obtained a percentage higher than 70% in all samples and that the 20% and 30% breads can be sources of fiber.

Keywords: Baking; green banana flour; sensory analysis.