



## AVALIAÇÃO SENSORIAL DE PÃO DE QUEIJO<sup>1</sup>

*Bruna Mattioni<sup>2</sup>, Lia Raquel Ciervo<sup>3</sup>, Lidiane Gandin<sup>4</sup>, Prof. Ms. Raul Vicenzi<sup>5</sup>, UNIJUÍ.*

**INTRODUÇÃO:** O pão de queijo, produto tradicionalmente mineiro, há anos faz parte da culinária gaúcha e vem se consolidando como produto de exportação, junto a isso se segue trabalhos visando melhorar e estabelecer tecnologias de produção e melhor caracterizar e tipificar o produto, pois vemos diversas formulações comercializadas e igualmente identificadas como "pão de queijo". Sendo assim, utilizando-nos de uma receita de pão-de-queijo, mudamos sua formulação nas proporções e tipos do polvilho, e submetemos a avaliação sensorial. **METODOLOGIA:** O processo de obtenção do produto pode ser resumido em pesagem, seguida do peneiramento e escaldamento do polvilho, mistura dos ingredientes, modelagem, e assamento; ou o congelamento, empacotamento, armazenamento e distribuição. Como ingrediente usa-se o amido de mandioca, classificado como em polvilho; polvilho doce ou a fécula; queijo colonial, indicado pelo sabor e odor menos penetrante, embora em nossa região o mais usado seja o parmesão; leite, para escaldamento do polvilho, melhora a qualidade, maciez e valor nutritivo; água dá consistência, controla a temperatura e dissolve os ingredientes, influencia no volume e na umidade final, para boa conservação do pão depois de assado; ovos melhoram a cor, a textura, o sabor e aumentam o valor nutritivo, a gema atua com emulsificante e amaciante e a clara ajuda a incorporar ar à massa; óleo 25-30 % sobre o peso do polvilho, em excesso, torna o produto mais grosseiro e pesado; e sal determinante para o sabor do pão de queijo, estabiliza os grânulos inchados do amido na escalda. Na elaboração dos 3 tipos de amostras, foram utilizadas as mesmas proporções de em todos os ingredientes variando apenas na proporção de polvilho doce e azedo. A amostra "A" com 100% de polvilho doce; a amostra "B" com 50% de polvilho doce e 50% de polvilho azedo; a amostra "C" com 100% de polvilho azedo. Afim de que fossem apresentados a cada provador ainda quentes, os pães-de-queijo foram assados em forno elétrico pouco antes de serem avaliados. Aplicamos o Teste de Preferência e Aceitação em blocos casualizados utilizando escala hedônica útil para avaliar a aceitação dos consumidores, para determinar a aceitação ótima em termos de variação do número de ingredientes, modificações na formulação ou alteração de processamento. Cada provador recebeu uma ficha de avaliação, onde avaliariam cada amostra quanto aos atributos de aparência, aroma, textura e sabor e também a qualidade geral de cada produto. **RESULTADOS:** Obtivemos um total de 53 provadores. Com base nos cálculos estatísticos, ao nível de 5% de significância e os resultados de F obtidos para aparência, aroma, sabor e textura, através da ANOVA, pôde-se concluir que nestes quesitos há diferenças de percepção entre os provadores e também há diferenças significativas entre os tratamentos, já na qualidade total, concluímos que não há diferença de percepção entre os provadores, embora haja, quanto aos tratamentos. De acordo com o teste Tukey, a amostra C foi à preferida em todos os quesitos. **CONCLUSÃO:** Através dos resultados obtidos concluímos que os provadores associaram o gosto acentuado do polvilho azedo, ao queijo parmesão. A preferência da amostra C não era esperada, já que se considera a amostra B a ideal, em virtude de sua formulação e características sensoriais, pois sabemos que o aroma e

<sup>1</sup> Pesquisa realizada no componente curricular de Análise Sensorial

<sup>2</sup> Acadêmica do Curso de Química Industrial de Alimentos

<sup>3</sup> Acadêmica do Curso de Química Industrial de Alimentos

<sup>4</sup> Acadêmica do Curso de Química Industrial de Alimentos

<sup>5</sup> Mestre, Professor Orientador, DBQ – Campus Santa Rosa



sabor são acentuados pelo polvilho azedo e a suavidade e maciez do miolo, pelo polvilho doce.