



Aproveitamento da semente de maracujá (*Passiflora edulis*) na elaboração de produto de confeitaria

DILSON FAGUNDES RIBEIRO (Orientador), Ana Carolina Bonella Benincá (Autor), Leticia D'avilla Dutra (Autor), Gian Fernando Dias Carvalho (Autor), Nathalia Guilhermino Nali (Autor), Bárbara Côgo Venturim (Autor), Weliton Barbosa de Aquino (Autor), Fabiana Carvalho Rodrigues (Orientador)

Nas indústrias de processamento de suco e polpa de maracujá, cascas e sementes viram toneladas de resíduos que podem ser utilizadas de várias maneiras. O objetivo deste estudo foi avaliar a aceitação de um produto de confeitaria com semente de maracujá. Para isto, elaborou-se 2 formulações de um minibolo recheado com doce de leite, sendo que um continha calda de maracujá com semente e o outro sem semente. A avaliação da aceitação foi realizada no laboratório de análise sensorial do Ifes, campus Venda Nova do Imigrante utilizando-se o teste de preferência comparação pareada. Dos 30 julgadores que participaram da pesquisa, 33% eram do gênero masculino e 67% do gênero feminino. A faixa etária predominante foi de 15 a 25 anos (83%). Os resultados demonstraram que em relação ao sabor e textura não houve diferença na preferência entre as amostras. Já em relação ao sabor, recheio e impressão global a formulação preferida foi a amostra com semente, com aprovação de 75%, 67% e 53% respectivamente. Conclui-se que a adição de semente de maracujá na formulação de minibolo foi bem aceita pelos provadores, sendo uma boa opção para aproveitamento deste resíduo, uma vez que as sementes desse fruto representam cerca de 6 a 12% do peso total.

Instituição de Ensino: Outras Instituições