

QUALIDADE SENSORIAL EM EMPADA FOLHADA, PRODUZIDO EM OFICINAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS DE PROJETO DE EXTENSÃO COM ADOLESCENTES

GUSTAVO NUNES SILVA VIEIRA¹; CANDIDA ROSA NUNES STURBELLE²;
VANESSA RIBEIRO PESTANA-BAUER³; CRISTIANE BAUER ZAICOVSKI⁴;
ROSANGELA SILVEIRA RODRIGUES⁵

¹ Acadêmico do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria do Instituto Federal Sul-Rio-Grandense- IFSul/Campus Pelotas Visconde da Graça. E-mail: antiquidadespelotas@gmail.com

² Acadêmico do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria do Instituto Federal Sul-Rio-Grandense- IFSul/Campus Pelotas Visconde da Graça. E-mail: candidarosasturbelle@gmail.com

³ Prof.^a Dr.^a, do Instituto Federal Sul-Rio-Grandense- IFSul/Campus Pelotas Visconde E-mail: vanessapestana@yahoo.com.br

⁴ Prof.^a Dr.^a, do Instituto Federal Sul-Rio-Grandense- IFSul/Campus Pelotas Visconde E-mail: crisbrauer@gmail.com

⁵ Prof.^a Dr.^a Orientadora, do Instituto Federal Sul-Rio-Grandense- IFSul/Campus Pelotas Visconde da Graça. E-mail: rosangela.rsrodrigues@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

A Panificação está entre os seis maiores segmentos industriais do país e busca novos desafios e tecnologias que permitam sua afirmação definitiva como setor de relevância no cenário econômico (ABIP, 2009).

No Brasil, a cadeia produtiva de panificação é formada por aproximadamente 79% de padarias artesanais, 14% de padarias industriais e 7% de padarias de supermercados (ABIP, 2009).

O trabalho de levar o conhecimento aos segmentos da sociedade que necessitam de capacitação apresenta-se como um dos aspectos que justificam a existência do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria e a sua importância na região.

A agroindústria é um sistema de processamento e conservação de alimentos, que transforma os alimentos através de tecnologias de valor tradicional e regional produzindo alimentos que podem ser preservados por algum tempo sem se deteriorarem e nem perderem suas características sensoriais (KATO, 2013).

Os cursos de capacitação repercutem de forma positiva na aquisição de conhecimentos, indicando a necessidade de aperfeiçoamento constante para todos os envolvidos na manipulação de alimentos, visando a qualidade dos produtos (DEVIDES & D. F. MAFFEI, 2014).

O projeto de extensão para oficinas de fabricação de alimentos para adolescentes residentes em abrigo municipal, foi idealizado com o objetivo de promover autonomia, capacitação para o trabalho e elevação da auto-estima das participantes que encontram-se em situação de vulnerabilidade social. O objetivo da pesquisa associada ao projeto é de avaliar a possibilidade de transmissão de conhecimento através da fabricação de produtos alimentícios por um grupo inexperiente na área agroindustrial.

2. METODOLOGIA

A oficina de fabricação de alimentos foi ministrada nas dependências do setor de panificação da Coordenadoria de Agroindústria (COAGRO) do campus Pelotas Visconde da Graça do Instituto Federal Sul-rio-grandense (IFSul). Na produção da massa folhada utilizou-se 2 kg de farinha de trigo, 40g de sal, 20g de açúcar, 20g de margarina, 1k de margarina para folhado e aproximadamente 1l de água. A massa foi elaborada juntando-se a farinha, o sal, a margarina e o açúcar na batedeira e acrescentando-se a água pouco a pouco até adquirir a consistência elástica característica pela ativação do glúten da massa.

O período de 10 minutos de descanso da massa coberta foi contabilizado para esticar a mesma em cilindro. Após abrir a massa foi distribuída sobre a mesma a margarina para folhados a qual cobriu 70% do tamanho total da massa, efetuando assim a primeira dobra da massa, obedecendo a sequência de massa/margarina/massa e aguardando-se descanso posterior a esta etapa de 15 minutos.

Na etapa seguinte a massa foi aberta novamente em cilindro, repetindo-se a sequência de dobra, porém desta vez sem acrescentar margarina e decorrendo novamente novo descanso de 15 minutos, repete se o processo mais uma vez, e na próxima etapa após o descanso faz se quatro dobras na massa aguardando novo descanso de 15 minutos.

Abriu-se a massa novamente, cortando em quadrados de aproximadamente 4cm de lado, ao centro de cada quadrado acrescentou-se o recheio fechando ao juntar as pontas e colocando em formas para levar ao forno para assar.

A análise sensorial foi realizada através do teste de aceitação em escala hedônica numérica de sete pontos cujos extremos corresponderam aos termos “gostei extremamente” até “desgostei extremamente” relativo os atributos aparência, aroma, textura e sabor (QUEIROZ & TREPTOW, 2006). A avaliação deu-se por 60 avaliadores de ambos os sexos em sua ampla maioria estudantes do curso de Tecnologia em Agroindústria.

O Índice de Aceitabilidade do produto foi calculado pela expressão: $IA (\%) = A \times 100/B$, em que: A = nota média obtida para o produto, e B = nota máxima dada ao produto (GULARTE, 2002). Segundo a literatura, para ser considerado aceito nas suas propriedades sensoriais, é importante que o produto alcance um índice mínimo de aceitabilidade de 70% (TEIXEIRA et al., 1987).

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O desempenho do produto em painel sensorial foi de acordo com as médias 5,65, 5,86, 6,26 e 6,46 nos atributos aparência, aroma, textura e sabor respectivamente, os quais resultaram na média geral de 6,05 (Figuras 1 e 2). Segundo as médias expressas, calculou-se o índice de aceitabilidade de 80,71%

apara o atributo aparência, 83,80% para o atributo aroma, 89,52% para o atributo textura, 92,38% para o atributo sabor e 86,53% como avaliação geral.

Figura 1: Painel sensorial dos atributos aparência e aroma, de empada folhada na avaliação de 60 julgadores, com o uso de escala Hedônica de 7 pontos, variando entre (1) desgostei extremamente, (2) desgostei regularmente, (3) desgostei moderadamente, (4) indiferente, (5) gostei moderadamente, (6) gostei regularmente, (7) gostei extremamente.

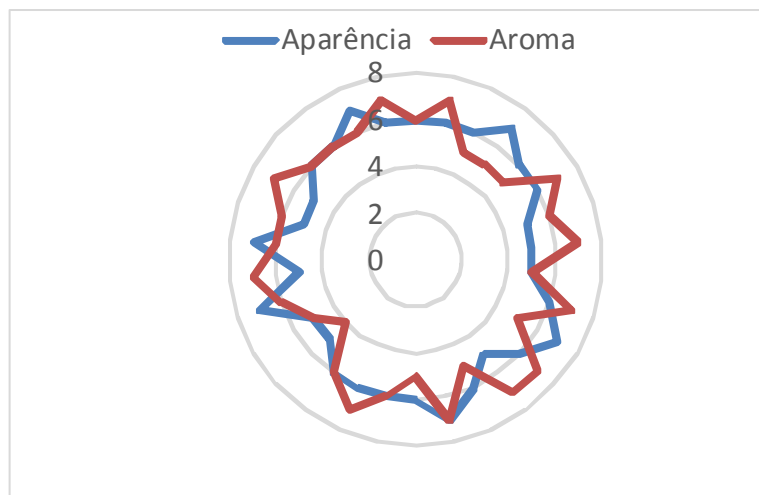
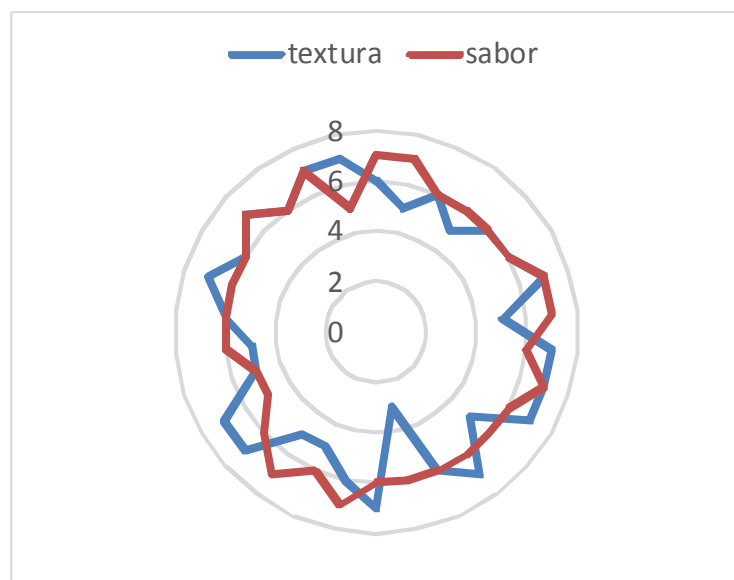


Figura 2: Painel sensorial dos atributos textura e sabor, de empada folhada na avaliação de 60 julgadores, com o uso de escala Hedônica de 7 pontos, variando entre (1) desgostei extremamente, (2) desgostei regularmente, (3) desgostei moderadamente, (4) indiferente, (5) gostei moderadamente, (6) gostei regularmente, (7) gostei extremamente..



4. CONCLUSÕES

Conclui-se que é possível obter um produto de qualidade sensorial, em oficinas de extensão, com boa aceitabilidade em todos os atributos avaliados e médias superiores a 70% que é um parâmetro mínimo para considerar um produto como aceito.



5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABIP. Associação Brasileira das Indústrias de Panificação e Confeitaria. **Estudo de Tendências. Perspectivas para a Panificação e Confeitaria.** Encarte Técnico, 2009. Disponível em: <<http://www.abip.org.br/img/encartesTecnicos/9.pdf>> Acesso em 05 out. 2017.

DEVIDES, G. G. G. & MAFFEI, D. F. Perfil socioeconômico e profissional de manipuladores de alimentos e o impacto positivo de um curso de capacitação em Boas Práticas de Fabricação. Campinas, v. 17, n. 2, p. 166-176, 2014.

GULARTE, M. **Manual de análise sensorial de alimentos.** Pelotas, RS: Editora e Gráfica da UFPel, 2002.

KATO, T. et al. **Avaliação da qualidade de doces de frutas agroindustriais do Norte do Paraná.** Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais, Campina Grande, v.15, n.2, p.173-182, 2013.

QUEIROZ, M.I; TREPTOW, R.O. **Análise sensorial para a avaliação da qualidade dos alimentos.** Rio Grande, RS: Ed da Furg, 2006.

TEIXEIRA, E.; MEINERT, E.; BARBETTA, P. A. **Análise sensorial de alimentos.** Florianópolis: UFSC, 1987.