

## AVALIAÇÃO SENSORIAL E INTEÇÃO DE COMPRA DE PÃES COM ADIÇÃO DE FARINHA DE GERGELIM *SESAMUM INDICUM* L.

### SENSORY EVALUATION AND INTENTION OF PURCHASE OF BREADS WITH ADDED GERGELIN FLOUR *SESAMUM INDICUM* L.

Wanderley, ROS<sup>1</sup>; Wanderley, PA<sup>2</sup>, Silva, WA<sup>1</sup>; Paiva, ACC<sup>1</sup>; Oliveira, JPM<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal Rural de Campina Grande, Unidade Acadêmica de Campina Grande, CP 58429-900, Campina Grande PB. Brasil. [robertawanderley864@gmail.com](mailto:robertawanderley864@gmail.com); [wellitaazevedo@hotmail.com](mailto:wellitaazevedo@hotmail.com); [ann.paiva@hotmail.com](mailto:ann.paiva@hotmail.com); [Janine.patricia26@hotmail.com](mailto:Janine.patricia26@hotmail.com);

<sup>2</sup>Instituto Federal de Ciência e Tecnologia da Paraíba, Unidade Acadêmica de Sousa Paraíba CP 58800-970 Sousa PB Brasil. [Wander863@gmail.com](mailto:Wander863@gmail.com);

**Resumo** A elaboração de pães com substituição de parte da farinha de trigo por farinhas como a de gergelim pode ser uma alternativa para enriquecê-los nutricionalmente. Entretanto, deve-se preservar a qualidade sensorial dos produtos. As indústrias de panificação estão mais atentas ao novo consumidor e coloca nas prateleiras alimentos mais práticos, saudáveis, menos calóricos e que contribuam para uma dieta balanceada, por isso, a necessidade da expansão de pães especiais. Esta pesquisa teve como objetivo analisar a aceitação sensorial de pão tipo francês enriquecido com farinha de gergelim em três diferentes concentrações. Após passar por análises microbiológicas os pães elaborados foram submetidos à análise sensorial com 50 julgadores não treinados, selecionados aleatoriamente, numa faixa etária de 20 a 40 anos, de ambos os sexos através de teste de aceitação, para aparência, aroma, maciez e sabor. No teste de aceitação, apenas o atributo sabor diferiu estatisticamente ( $p < 0.05$ ), sendo a amostra melhor aceita a que continha menor proporção de farinha de gergelim, com média obtida próxima ao conceito “Gostei muito” com média de 80%. Na intenção de compra, todos os tratamentos diferiram estatisticamente, sendo a amostra com 10% de farinha de gergelim a que obteve a maior média 72%, próxima ao conceito “Com certeza compraria”. Deste modo, conclui-se que o desenvolvimento do pão enriquecido sugere que sua produção é viável do ponto de vista sensorial, atendendo a demanda dos consumidores por produtos saudáveis e agradáveis ao paladar.

**Palavras-chave:** Elaboração; Qualidade sensorial; Alimentos saudáveis; Aceitação.

**Introdução:** Nos últimos anos, o Brasil tem experimentado uma rápida transição nutricional que consiste no declínio da desnutrição e no aumento de sobrepeso e alguns estudos têm adicionado em alimentos convencionais e de alta aceitação produtos com propriedades funcionais, agregando valor e levando saúde a população (SILVA ET. AL., 2014).

A elaboração de pães com substituição de parte da farinha de trigo por farinhas como a de gergelim pode ser uma alternativa para enriquecê-los nutricionalmente. Entretanto, deve-se preservar a qualidade sensorial dos produtos. De acordo com Paz (2015) as



indústrias de panificação estão mais atentas ao novo consumidor e coloca nas prateleiras alimentos mais práticos, saudáveis, menos calóricos e que contribuam para uma dieta balanceada, por isso, a necessidade da expansão de pães especiais (integrais, com fibras, light, sem glúten, sem lactose e etc.).

O gergelim, assim como a linhaça, também é considerado um alimento funcional, devido a sua capacidade de atuar no metabolismo e na fisiologia humana, a semente serve como um alimento nutritivo para os seres humanos e é amplamente utilizado na panificação e confeitaria. Algumas características nutracêuticas desta semente são a capacidade antioxidante (QUEIROGA ET. AL., 2012).

A utilização de farinhas mistas na indústria da panificação tem como objetivo a substituição parcial da farinha de trigo, visando a melhoria da qualidade nutricional dos produtos elaborados, assim como o suprimento das necessidades dos consumidores por produtos diversificados. Diante o exposto esta pesquisa teve o objetivo analisar a aceitação sensorial de pão tipo francês enriquecido com farinha de gergelim em três diferentes concentrações.

## Metodologia

Os pães tipo francês adicionado de farinha de gergelim, foram desenvolvidos no setor de panificação da Agroindústria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba - Campus Sousa em três diferentes formulações a partir da substituição de parte da farinha de trigo, utilizada convencionalmente, por acréscimo de farinha de gergelim. A farinha de gergelim foi incorporada aos ingredientes do pão francês tradicional, em substituição a farinha de trigo nas proporções de 10%, 15% e 20%. Após passar por análises microbiológicas foram submetidos à análise sensorial com 50 julgadores não treinados, selecionados aleatoriamente no laboratório do setor de agroindústria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba, IFPB Campus Sousa, numa faixa etária de 20 a 40 anos, de ambos os sexos através de teste de aceitação, para aparência, aroma, maciez e sabor.

As amostras foram codificadas com número aleatório de três dígitos. Os pães preparados foram avaliados aplicando-se a escala hedônica estruturada de 9 pontos, onde 9 representa a nota máxima “gostei muitíssimo” e 1, a nota mínima “desgostei muitíssimo” seguindo a metodologia recomendada pelo Instituto Adolfo Lutz ( IAL, 2008).

Além do teste afetivo, os provadores foram questionados na mesma ficha quanto à intenção de compra do produto utilizando uma escala com cinco pontos onde responderam se certamente compraria; possivelmente compraria; talvez comprasse, talvez não comprasse; possivelmente não compraria; certamente não compraria. Os dados efetivados pelos resultados da análise sensorial foram submetidos à análise estatística utilizando-se a análise de diferença das médias de acordo com o Teste de Tukey ao nível de significância de 5%.

**Resultados e discussão:** No teste de aceitação, apenas o atributo sabor, diferiu estatisticamente ( $p < 0.05$ ) dos demais tratamentos, sendo a amostra melhor aceita a que continha menor proporção de farinha de gergelim, com média obtida próxima ao conceito “Gostei muito” com média de 80%. Na intenção de compra, todos os tratamentos diferiram estatisticamente entre si, sendo a amostra com 10% de farinha de gergelim a que obteve a maior média 72%, próxima ao conceito “Com certeza compraria”. Em um estudo realizado por Pereira *et al.* (2013), desenvolvendo pão sem glúten, com batata e creme de arroz e enriquecido com chia, o índice de aceitabilidade







contato@sinprovs.com.br  
WWW.SINPROVS.COM.BR  
(83) 3322-3222

III SINPROVS  
III SIMPÓSIO NACIONAL DE ESTUDOS E DEBATES EM  
PRODUÇÃO VEGETAL NO BRASIL

A.C.; BARBOSA, W.T.; QUEIROGA, D.A.N. Avaliação da qualidade das sementes de gergelim submetidas aos processos de despliculação manual, físico e mecânico. *Revista Bras. de Prod. Agroind.* **14**, 307–315, 2012.

SILVA, M.N; SILVA, F.B.; NETA, Z.M; SILVA, E.V. Elaboração e Aceitação Sensorial de Pão Francês Aditivado com Farinhas de Linhaça e da Casca do Maracujá Caderno Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável – Dezembro, 2014. VOL. 4. No. 1

VASCONCELOS, C. M.; MARTINS, J. F. L.; RAFAEL, V. C.; FERREIRA, C. L. L. F. Desenvolvimento e avaliação sensorial de sobremesa láctea potencialmente simbiótica. *Revista do Instituto de Laticínio Cândido Tostes*, v. 68, n. 391, p. 11-17, 2013.

