

## **Avaliação Sensorial do Efeito do Emprego de Diferentes Temperaturas em Farinhas Usadas para Fabricação de Massas de Pastéis**

*Silva, M.A.M; Andrade, P. H. V; Castro, V. S.*

*Unifoa – Centro Universitário De Volta Redonda, Volta Redonda, Rj.*

As massas podem sofrer mudanças em suas características sensoriais devido às reações enzimáticas e não enzimáticas. Este trabalho teve por objetivo avaliar o efeito do emprego de diferentes temperaturas em farinhas usadas na fabricação de massas de pastéis. Para a realização do experimento cinco grupos foram criados, nos quais a farinha utilizada para se fazer massa de pastel sofreu diferentes tipos de tratamentos térmicos: No grupo 1 (controle) a farinha utilizada não sofreu nenhum tratamento. Através da utilização de uma estufa ventilada as farinhas foram divididas em mais quatro grupos e submetidas por 10 minutos a temperaturas de 60, 70, 80, 90°C respectivamente. Após sofrerem seus tratamentos, as farinhas foram utilizadas para fazer as massas de pastéis e depois de sete dias sob temperatura de refrigeração, fez-se a análise sensorial com 17 avaliadores, sendo que cada um deles repetiu três vezes a avaliação de forma aleatória. Aplicou-se a escala hedônica não estruturada de nove pontos, sendo avaliados os seguintes critérios: cor, firmeza, elasticidade e aspecto geral. Utilizou-se análise de variância, sendo escolhido o Teste de Schoth knott (1974)  $P \geq 0,05$ . As massas de pastéis que tiveram as farinhas aquecidas a 70 e 80°C foram as que obtiveram os melhores resultados, pois quando os critérios analisados foram elasticidade (80°C = 7,77 e 70°C = 7,67), firmeza (80°C = 8,21 e 70°C = 7,90) e aspecto geral (80°C = 8,35 e 70°C = 8,21) apresentaram notas que diferiram estatisticamente dos outros grupos. Quando a cor foi o quesito avaliado foram iguais estatisticamente e conseqüentemente obtiveram as maiores notas os grupos: 80°C, (8,06), 70°C (7,88), 90°C (7,73) e Controle (7,66). Conclui-se com este estudo que a aplicação das temperaturas de 70 ou 80°C por 10 minutos em farinhas pode ajudar na fabricação de um produto de melhor qualidade. Entretanto, outros estudos ainda são necessários.

*Palavras chaves: Farinha; massa de pastel; avaliação sensorial*

*marcelo.silva@foa.org.br;*