

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E ANÁLISE SENSORIAL DE PRODUTOS ELABORADOS A PARTIR DA AMÊNDOA DA SEMENTE DE FAVELEIRA *Cnidocolus phyllacanthus* (Mart) Pax et K. Hoffm

Gilmara da Silva Souza<sup>1</sup>; Luciana Cavalcanti de Azevêdo<sup>2</sup>.

<sup>1</sup>Aluna do Curso de Tecnologia em Alimentos do IF. SERTÃO-PE, Campus Petrolina, Rodovia BR 407, km 08, Bairro Jardim São Paulo, CEP 56.300-000, (87) 2101-4300, Petrolina – PE;

<sup>2</sup>Professora do Curso de Tecnologia em Alimentos do IF. SERTÃO-PE, Campus Petrolina, Rodovia BR 407, km 08, Bairro Jardim São Paulo, CEP 56.300-000, (87) 2101-4300, Petrolina – PE.

### RESUMO

A procura por produtos naturais e com propriedades funcionais tem direcionado cada vez mais a indústria de alimentos a estudar novas matérias-primas para serem introduzidas em suas linhas de processamento. Por este motivo, o presente trabalho teve como objetivo desenvolver formulações de granola e paçoca enriquecidos com a amêndoa da semente de faveleira (ASF) *Cnidocolus phyllacanthus* (Mart) Pax et K. Hoffm. A amêndoa da semente de faveleira assada e crua foi adicionada às formulações e em seguida foram analisados os atributos físico-químicos (umidade, gordura, proteína e fibra), sensoriais e teste de intenção de compra das mesmas. A avaliação sensorial foi realizada com 40 provadores não treinados, que avaliaram os atributos aparência, aroma, textura, sabor e qualidade global através de uma escala hedônica estruturada de 9 pontos, na qual a nota 9 é a máxima e 1 a mínima. Os resultados obtidos mostraram que a amêndoa da semente de faveleira possui elevado teor proteico (14,31%), gordura (42,32%) e fibra (13,07%), refletindo o aporte proteico em seus derivados. Entre a granola e a paçoca, o maior teor de gordura foi observado na granola, devido aos constituintes usados na formulação. A análise sensorial revelou boa aceitação tanto para a granola quanto para a paçoca, uma vez que os produtos obtiveram médias de aceitação maiores que 7. Os resultados mostram que a partir da composição físico-química e sensorial os itens avaliados apresentaram potencial mercadológico, visto tratar-se de produtos novos no mercado, com boa aceitação e característica funcional.

**Palavras chave:** Faveleira, propriedades físicoquímicas, oleaginosa, cereais.