



CARACTERIZAÇÃO TECNOLÓGICA E SENSORIAL DE PATÊ ADICIONADO DE BIOMASSA DE BANANA VERDE E KEFIR DE LEITE

Jayda Prescila Marques¹; Cristiane Ayala de Oliveira² e Rodrigo de Araújo Soares³

- 1- Bolsista - Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano - Campus - E-mail para contato: jaydamarques@gmail.com
2- Docentes do Curso de Tecnologia em Alimentos – IF Sertão – PE Campus Salgueiro - E-mail para contato: cristiane.ayala@ifsertao-pe.edu.br

RESUMO

Introdução: Produtos emulsionados são comumente consumidos pela população, no entanto, em virtude de sua característica básica de textura e consistência e etc., são produtos que apresentam um alto teor de gorduras e baixo de fibras, não possuindo um apelo nutricional interessante. **Objetivo:** O estudo objetivou avaliar as características tecnológicas e sensoriais de patês, onde a água da formulação foi substituída em 100%, por soro de kefir de leite, e o conteúdo de gordura foi substituído por concentrações crescentes de biomassa de banana verde: F1= controle, F2=Kef, F3= soro/ Kef 3%; F4= soro/ Kef 6% e F5=soro/ Kef 10%. **Materiais e Métodos:** Após a elaboração dos produtos foram realizadas as análises de Perda de peso no cozimento (PPC); Determinação da estabilidade da emulsão; Gordura e líquido liberados após o tratamento térmico e Composição centesimal. Para a avaliação sensorial, foi conduzido um teste de aceitação utilizando a escala hedônica estruturada de 09 pontos, com 100 provadores. Também se realizou o teste de aceitação e intenção de compra. Delineamento experimental utilizado foi o inteiramente casualizado com seis tratamentos e três repetições. Os resultados obtidos nas análises foram submetidos à análise da variância (ANOVA), e os tratamentos estatisticamente diferentes foram comparados através do teste de Tukey em nível de 5% de probabilidade. **Resultados:** Constataram-se diferenças significativas ($p < 0,05$) entre os tratamentos, para os percentuais de umidade, lipídios, pH e atividade de água sendo que à medida que se adicionou a biomassa de banana verde os valores reduziram, efeito contrário observou-se para os valores de carboidratos. O uso da biomassa de banana verde em substituição a gordura nas formulações (com exceção dos valores de carboidratos), não interferiu nas características físico-químicas dos produtos quando comparados ao estabelecido pela legislação brasileira, mostrando um potencial a ser explorado para esta matéria-prima. Com relação ao teste sensorial, observou-se boa aceitação das formulações F4 e F5. **Considerações Finais:** Constatou-se um potencial para a adição da biomassa de banana verde e a aplicação do soro do Kefir nos produtos elaborados, no entanto, carece de maiores estudos.

Palavras-chave: caprino adulto; biomassa; emulsionados.

AGRADECIMENTOS: Ao IF Sertão – PE pela concessão da bolsa.

Modalidade: PIBITI/CNPq

Campus: Salgueiro