



## Elaboração e caracterização de cor objetiva de massa fresca adicionada de farinha de palma

WANDERSON RODRIGO MARTINS<sup>1</sup>; Cristiane Ayala de Oliveira<sup>2</sup>; Janaíne Juliana Vieira de Almeida Mendes<sup>3</sup>; Rodrigo de Araujo Soares<sup>3</sup>

Orientando(a) - Campus Salgueiro do IFSertãoPE - E-mail: cristiane.ayala@ifsertao-pe.edu.br<sup>1</sup>; Orientador(a) - Campus Salgueiro do IFSertãoPE - E-mail: cristiane.ayala@ifsertao-pe.edu.br<sup>2</sup>; Co-autores(as) - Campus Salgueiro do IFSertãoPE<sup>3</sup>

### RESUMO

As massas alimentícias fazem parte da dieta do brasileiro, sendo, portanto, um alimento adequado para ser enriquecido, objetivando o aumento do valor nutricional e melhoramento funcional. Muitos estudos mostram elaboração de massas alimentícias com adição de farinhas das mais variadas fontes. o objetivo deste trabalho foi elaborar e caracterizar quanto a cor objetiva diferentes formulações massa fresca alimentícia adicionada de palma em pó pelo método de secagem em camada de espuma. O presente estudo foi realizado no laboratório de Processamento de Vegetais do Setor de Tecnologia em Alimentos do IF-Sertão- PE: Campus Salgueiro. O experimento previu a avaliação de cor objetiva uma massa fresca, cujo a quantidade de farinha de trigo da formulação foi substituída por concentrações crescentes de farinha de maxixe: controle (Controle 0%), F1: palma/trigo 15% (M/T – 15%); F2: palma/trigo 25% (M/T – 25%); F3: palma/trigo 35% (M/T – 35%) e F4: palma/trigo 45% (M/T – 45%). A palma para a elaboração da farinha e demais ingredientes foram obtidos no mercado local. A cor objetiva foi determinada através de colorímetro digital onde foram avaliadas por meio da leitura direta de reflectância das coordenadas L\*, a\*, b\* empregando a escala CIELAB L\*. Os valores de luminosidade (L\*) variam de 0 (preto) a 100 (branco), e os valores de a\* e b\*, que representam os níveis de tonalidade e saturação, variam de + a (vermelho) a - a (verde) e + b (amarelo) a - b (azul). A partir desses dados foram calculados os valores de croma (c\*), que correspondem a saturação ou intensidade da cor e (h\*) que corresponde ao ângulo de tonalidade e  $\Delta E$  (Diferença global). Constatou-se que as amostras com maiores concentrações de farinha de palma(F3) e (F4) apresentaram maior intensidade da cor verde e maior saturação frente as amostras controle ; F1 e F2. Os valores de  $\Delta E^*$  denotam que as diferenças de cor entre tratamentos é perceptível ao olho humano a medida que inserem-se as concentrações crescentes de farinhas de palma. A utilização da farinha de palma em massas frescas mostra-se viável, porém maiores estudos e caracterizações fazem-se necessárias.

**Palavras-chave:** palma;macarrão;características.

**Modalidade:** PIBIC

**Campus:** Salgueiro

**Agradecimentos:** Ao IFSertãoPE pela possibilidade de desenvolver este estudo e ao CNPQ pela concessão da Bolsa.