

DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE NHOQUE DE AIPIM (*Manihot esculenta* Crantz) COM ERVAS E RICOTA

Amanda Carvalho e Silva¹; Danniele do Espírito Santo¹; Marília Grazielle Oliveira Souza¹; Vanessa Matos¹, Isadora Balsini Lucio²

¹ Estudante de Graduação do Centro de Ciências da Saúde / UFRB.

² Professora do Centro de Ciências da Saúde / UFRB.

O Aipim é um tubérculo tradicional da culinária brasileira, destaca-se por ser fonte de energia, além de vitaminas e minerais. A busca por alimentos saudáveis, com características regionais, altos valores nutritivos e sensoriais, faz surgir a necessidade de novos produtos que possam atender a essas demandas. O objetivo deste trabalho foi elaborar um produto saudável a partir de um alimento típico da região do Recôncavo, e realizar uma análise sensorial a fim de verificar a sua aceitabilidade. Preparou-se um nhoque de aipim com ervas e ricota utilizando aipim, ricota, cebolinha, salsa, orégano, sal, farinha de trigo e água. Foi desenvolvida a tabela de composição nutricional, rotulagem e embalagem para o produto, de acordo com as normas da ANVISA e do Ministério da Saúde e avaliada sua aceitação sensorial. O produto elaborado possui alto teor de carboidrato (37,2%) além de proteína (4,3%) e fibra alimentar (1,6%). A análise sensorial foi realizada por 33 julgadores da comunidade acadêmica CCS/UFRB, que avaliaram suas principais características por meio de uma escala hedônica de 5 pontos. Os resultados mostram que de forma geral 18% gostaram extremamente, 67% gostaram ligeiramente, 9% foram indiferentes, 6% desgostaram ligeiramente e 0% desgostou extremamente. Na ficha de análise também foi pedido para que os julgadores escrevessem o que mais gostaram e o que menos gostaram da preparação. Os atributos que os julgadores mais gostaram foram a consistência (50%) e o gosto (35%) e os atributos que menos gostaram foram a aparência (47%) e o odor (20%). Para melhoria desses atributos (aparência e odor), são recomendados novos estudos com a adição ou modificação de ingredientes para tornar a preparação mais atrativa. Entretanto, seu valor nutricional e aceitação sensorial (85%) indicam a possibilidade de produzi-lo em larga escala introduzindo-o em cardápios de restaurantes da região ou até mesmo na merenda escolar.

Palavras chave – Nhoque de aipim, valor nutricional, avaliação sensorial.