

# ANÁLISE SENSORIAL DE PRATOS FEITOS DE MANDIOCA FERMENTADA

Orientador Prof. Dr. Antonio Zenon Antunes Teixeira, Bolsista PIBIC-EM, Curso Técnico em Agroindústria: Beatriz Pereira da Silva, Adriane Evellyn Alves, Bianca Itibiriça Ribeiro da Silva, Luiza Augusta Nóbrega Teles.  
Instituto Federal de Goiás – Campus Aparecida de Goiânia (62) 3507-5950 E-mail: azteixe@gmail.com

## Introdução

A mandioca (*Manihot esculenta*) é um dos principais alimentos consumidos em países em desenvolvimento incluindo o Brasil. Da mandioca obtemos uma variedade de produtos, principalmente a farinha. Esse tubérculo é rico em carboidrato, mas pobre em nutrientes como proteína e aminoácidos. Para enriquecer a dieta com desenvolvimento de sabor, aroma, textura e também para aumentar seu valor nutricional é utilizado a tecnologia da fermentação.



Figura 1 – Mandioca fermentada, bolinha de chuva, geladinho e preparação dos alimentos.

## Objetivo(s)

Esse trabalho retrata uma análise sensorial de dois alimentos (bolinha de chuva e geladinho) elaborados a partir da massa de mandioca fermentada.

## Público

O público desse tópico são os alunos dos cursos de Agroindústria e Tecnologia de Alimentos e a comunidade em geral.

## Metodologia

Preparamos a fermentação da mandioca utilizando vários microbianos (fermento *Tapai*, NKL, Indonésia). A partir da massa de mandioca fermentada, preparamos dois alimentos, bolinha de chuva e geladinho para ser aproveitada (Figura 1). Aplicou-se um teste de aceitação que inclui a aparência e o sabor de alimentos, com 91 provadores (alunos) do Instituto Federal de Goiás (IFG), campus Aparecida de Goiânia. Foram utilizadas fichas com escala hedônicas com nove categorias: (1) desgostei muitíssimo, (2) desgostei muito, (3) desgostei moderadamente, (4) desgostei ligeiramente, (5) nem gostei/nem desgostei, (6) gostei ligeiramente, (7) gostei moderadamente, (8) gostei muito e (9) gostei muitíssimo para provar a textura, o sabor e a aparência dos alimentos.

## Resultados

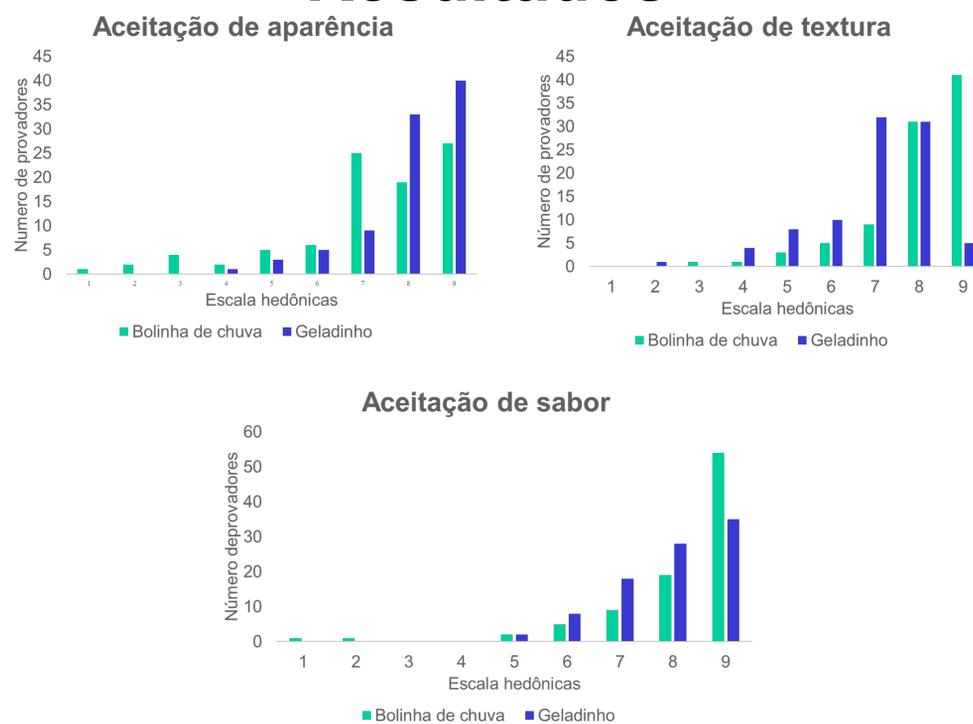


Figura 2 – Resultados de escala hedônicas para teste de aceitação de aparência, textura e de sabor dos alimentos.

Os resultados mostraram que as aparências e os sabores dos dois alimentos foram classificados entre os termos hedônicos “gostei moderadamente”, “gostei muito” e “gostei muitíssimo” (Figura 2).

## Conclusão

Pode-se concluir que os alimentos preparados a partir da massa de mandioca fermentada são excelentes alternativas de aproveitamento desse tubérculo.