



ACEITABILIDADE DO PÃO INTEGRAL COM BETERRABA

Denise Pinheiro Soncini da Costa, Maria Erica de Souza Assis

Faculdade de Tecnologia de Jales, curso Tecnologia em Agronegócio, e-mail:
denise.costa@fatec.sp.gov.br.

Palavras Chave: pão, análise sensorial, beterraba.

Introdução

Ao deixar a vida nômade, o homem deu um passo de suma importância para sua evolução, dedicando, dentre outros, à agricultura, mais especificamente ao plantio e cultivo de grãos. Os egípcios descobriram a fermentação do trigo, começaram a produzir o pão, bem como o aprimoramento de receitas, formas e sabores ¹. O pão integral é diferente do pão branco pelo tipo de farinha que é usada na sua fabricação, os pães integrais contêm farinha integral, a qual tem uma quantidade de vitaminas e minerais mais altos, esses nutrientes se encontram no farelo e no gérmen do trigo ⁴. A beterraba é originária da Europa, há três tipos de beterraba: a açucareira usada na produção de açúcar, forrageira usada na alimentação animal e aquela que é mais consumida como hortaliça que é a mais conhecida no Brasil, a beterraba é rica em açúcares e ferro ².

Objetivos

Este trabalho teve como objetivo avaliar a aceitabilidade do pão de beterraba produzido com farinha integral e farinha especial e o pão de beterraba com farinha especial através da análise sensorial.

Material e Métodos

Para a produção dos pães foi utilizado os seguintes ingredientes: farinha de trigo integral e especial, fermento biológico, sal, açúcar, óleo, leite e beterraba crua. Bateu-se em um liquidificador as beterrabas cruas, os ovos com o óleo, açúcar, sal, leite e por último colocou o fermento, em seguida despejou em uma vasilha, colocando a farinha aos poucos e amassando até formar uma massa consistente, depois deixou os pães em uma forma para fermentar e levou ao forno para assar. Para a avaliação dos produtos foi realizada a análise sensorial com 68 provadores, por meio do Teste de Escala Hedônica de nove pontos ³. No teste de consumidor, foi utilizado o delineamento experimental de blocos completos casualizados, com apresentação das amostras de forma monádica e codificadas por três dígitos aleatórios.

Os dados experimentais foram submetidos a teste estatístico, *t* de Student a um nível de significância de 5% ($P < 0,05$) ⁵, que compara se há diferença significativa entre duas médias amostrais (Tabela dos Valores dos percentis (*tp*) da distribuição *t* de student) ³. Além disso, foi calculada a porcentagem associada à aceitação, indiferença e rejeição.

Resultados e Discussão

A tabela 1 mostra a aceitação, indiferença e a rejeição das amostras dos pães em porcentagem tendo o pão de beterraba 91% de aceitação, pão de beterraba integral 97%. Percebemos que os pães foram bem aceitos pelos provadores, pois teve uma aceitação acima de 50%.

Tabela 1 - Aceitação, indiferença e rejeição das amostras de pão (%).

%	Pão de beterraba	Pão de beterraba integral
Aceitação	91	97
Indiferença	8	1
Rejeição	1	2

Os resultados do teste *t* de Student revelou não haver diferença estatisticamente significativa entre as médias de aceitação ($p > 0,05$), pois o *T* calculado (1,15) foi menor que o *T* tabelado (1,67) ³.

Conclusões

O pão de beterraba integral elaborado com farinha especial e com a farinha integral demonstrou uma boa aceitabilidade pelos provadores como apresentou os resultados da avaliação sensorial e a análise estatística. Então concluímos que os dois produtos foram aceitos, representando uma opção de um novo produto na mesa da população.

¹ Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria-ABIP (2010). Disponível em: <<http://www.abip.org.br/Default.aspx>>.

² Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária- EMBRAPA (2012). Brasília. Disponível em: <<http://www.cnpq.embrapa.br>>.

³ Faria, E. V.; Yotsuyanagi, K. *Técnica de análise sensorial*. 2ª Ed. Campinas: ITAL, 2008.

⁴ Nitzke, J. A.; Bierzzycki, A. *Pão Integral x Pão Branco*. 2012. Disponível em: <<http://www.ufrgs.br/alimentos/pao>>.

⁵ Pagano M.; Gauvreau, K. *Princípios de Bioestatística*. Tradução Luiz Sérgio de Castro Paiva. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004.