

ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE CHIPS DE CHUCHU (SECIUM EDULE, SCHAWRTZ).

João José da Silva Júnior¹; Ricardo Luiz Cardoso², Ana Carina Pires da Silva³.

O trabalho foi realizado no Laboratório de Tecnologia de Alimentos do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia. A matéria prima utilizada chuchu foi adquirida no comercio da região de Cruz das Almas - BA. Os parâmetros avaliados foram: aparência, cor, aroma, textura, sabor e residual de gordura e intenção de compra o atributo aparência o tratamento 1 obteve nota 4,16 já o tratamento 2 obteve nota 4,06 não havendo diferença significativa entre os tratamentos. O atributo cor obteve nota 4.76 para o tratamento 1 e 4.53, para o tratamento 2 não havendo diferença significativa entre os tratamentos. O atributo aroma obteve nota 4.46 para o tratamento 1 e 3.93, para o tratamento 2, não houve diferença significativa entre os tratamentos. O atributo textura obteve nota 4,4 para o tratamento 1 e nota 3.90 para o tratamento 2 não havendo diferença significativa entre eles, o tratamento 1 obteve uma boa nota media para esse atributo, O atributo sabor obteve media de 3.43 para o tratamento 1 e 2,96 para o tratamento 2 não havendo diferença significativa entre os tratamentos para esse atributo, O atributo residual de gordura obteve média de 4.30 para o tratamento 1 e 4,06(“não gostei/nem desgostei e gostei”) para o tratamento 2, não havendo diferença significativa entre os tratamentos. No atributo intenção de compra para o tratamento 1 o percentual de provadores que declararam que comprariam o produto foi de 33,33% e 66,67% dos provadores declararam que não comprariam o produto, o tratamento 2 obteve a mesma intenção de compra do tratamento.

Palavras chave: Escala hedônica, provadores, intenção de compra.

1-Bolsista PET/Agronomia-UFRB, e-mail: jjsjunior1@yahoo.com.br.

2- Professor Dsc, CCAAB-UFRBUFRB e-mail: rilucardoso@yahoo.com.br.

3-Estudante de Graduação em Engenharia Agrônômica - UFRB