

## AVALIAÇÃO SENSORIAL DE BOLOS PRODUZIDOS COM FARINHA DE BATATA-DOCE DE POLPA ALARANJADA

Carolina Netto Rangel<sup>1</sup>, Erika Madeira Moreira da Silva<sup>1</sup>, Renata Figueiredo<sup>2</sup>, Lorena Salvador<sup>2</sup>, Edson Watanabe<sup>2</sup>, João Bosco Carvalho da Silva<sup>3</sup>, José Luiz Viana de Carvalho<sup>2</sup>, Marília Regini Nutti<sup>2</sup>.

<sup>1</sup>Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, RJ, Brasil. Email: carol.netto.rangel@gmail.com; <sup>2</sup>Embrapa Agroindústria de Alimentos, RJ, Brasil; <sup>3</sup>Embrapa Hortaliças, RJ, Brasil.

A batata-doce é comercializada na forma de raízes frescas e consumida pura ou misturada a outros ingredientes na confecção de bolos, biscoitos e pães. O processamento das raízes na forma de farinha permite que ela seja inserida em cestas básicas e nos programas de complementação alimentar, como o da merenda escolar. O objetivo do presente trabalho foi avaliar a aceitabilidade e a preferência de bolos elaborados com farinha de batata-doce de polpa alaranjada. Foram elaborados bolos com farinha de trigo (amostra A) e substituição de 40% da farinha de trigo por farinha de batata-doce (amostra B). Foram aplicados questionários sobre idade, gênero, ano letivo, frequência de consumo de bolo, além das avaliações de aceitabilidade e preferência, em 100 escolares com 10 a 12 anos de idade, matriculados em uma escola municipal na cidade do Rio de Janeiro. Os resultados de aceitabilidade foram analisados pelo teste t-student, e os de preferência pareada, pelo teste de distribuição binomial. Os provadores apresentaram uma idade média de 11,7 anos, 80% cursavam o 6º ano do ensino fundamental, sendo 50% do sexo feminino e 50% do masculino. Com base nos questionários de frequência de consumo, 97% dos provadores afirmaram gostar de bolo. Destes, 14% relataram consumir bolo menos de 1 vez ao mês, 27% de 1 a 3 vezes por mês, 37% de 1 a 4 vezes por semana, 19% de 1 a 2 vezes ao dia e apenas 2% relataram nunca consumir. Ambos os bolos tiveram alta aceitabilidade, com notas médias de 9,27 (A) e 9,26 (B), sem diferenças significativas de preferência (50,5% preferiram a amostra A e 49,5% a amostra B). Portanto, observou-se que o bolo faz parte do hábito de consumo destas crianças e que, quando elaborado com 40% de farinha de batata-doce poderia ser tão bem aceito quanto um bolo convencional.

**Palavras-chave:** Batata-doce, farinha, panificação, análise sensorial.

## SENSORY EVALUATION OF CAKES MADE WITH ORANGE-FLESH SWEET POTATO FLOUR

Sweet potato is marketed as fresh roots and can be mixed in recipes of cakes, cookies and breads. Processing roots as flour allows that this may be stored for long period, without necessity of refrigeration. So allowing to insert this enriched food into social programs like supplementary school lunch. The objective of this work was to evaluate acceptability and preference of cakes elaborated with orange flesh sweet potato (OFSP) flour. Cakes were elaborated with 100 % wheat flour (sample A) and with 40 % of the wheat flour replaced by OFSP flour (sample B). Questionnaires with questions about age, gender, school year, cake consumption frequency and cake acceptability and preference evaluations were applied. The evaluations were carried out in a municipal school at Rio de Janeiro city (Brazil), with 100 students who were 10 to 12 years old. The acceptability results were analyzed by t-student test and the preference results by binomial distribution test. The students were on average 11.7 years old, 80% were attending the 6<sup>o</sup> year of basic education, 50% were female and 50% were male. According to the frequency consumption questionnaires, 97% of the students like cake. Of these ones, 14% described to eat cake at least once a month, 27% from 1 to 3 times a month, 37% from 1 to 4 times a week, 19% from 1 to 2 times a day and just 2% related never to eat cake. The acceptability of both cakes was high, with average scores of 9.27 (A) and 9.26 (B) and no differences in preference were observed (50.5% preferred sample A and 49.5% sample B). Therefore, it was observed that cake is part of the eating habits of these children, and that the cake containing 40% of OFSP flour could be as acceptable as a conventional cake.

**Keywords:** Sweet potato, flour, sensorial analysis, bakery.

31 de maio a 5 de junho de 2009  
Aracaju - Sergipe