

Editor
Editor-in-chief

Eliete Vaz de Faria

Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL
Campinas - SP, Brasil

Editores associados
Associate editors

Ana Maria R. de O. Miguel

Assis Euzébio Garcia

Claire I. G. L. Sarantópoulos

Denise Calil Pereira Jardim

Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL
Campinas - SP, Brasil

Terezinha J. G. Salva

Instituto Agronômico de Campinas – IAC
Campinas - SP, Brasil

Diretor executivo
Executive director

Luís Fernando Ceribelli Madi

Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL
Campinas - SP, Brasil

Diretor executivo associado
Associate executive director

Yone Coutinho Costa

Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL
Campinas - SP, Brasil

■ Expediente

Staff

Conselho editorial | Editorial council

Adelaide Del Pino Beléia; UEL/CCA/DETAM, Londrina/PR-BR
Airton Vialta; ITAL/Diretoria Geral, Campinas/SP-BR
Alberto M.C. Sereno; Univ. do Porto, Porto-Portugal
Alexandre José Cichoski; URI/DCA, Erechim/RS-BR
Ana Carolina Sampaio Doria Chaves; UFS/CTE/NEA, São Cristóvão/SE-BR
Ana Maria Rauen de Oliveira Miguel; ITAL/CCQA, Campinas/SP-BR
Assis Euzébio Garcia; ITAL/CETEA, Campinas/SP-BR
Bernadete D. G. M. Franco; USP/FCF, São Paulo/SP-BR
Cecília Rojas de Gante; Inst. Tecnol. Estudios Super. de Monterrey, Monterrey-México
Claire I.G.L. Sarantópoulos; ITAL/CETEA, Campinas/SP-BR
Denise Calil Pereira Jardim; ITAL/CHOCOTEC, Campinas/SP-BR
Eliete da Silva Bispo; UFBA/FF, Salvador/BA-BR
Evânia A. Teixeira de Figueiredo; UFC/CCA/DTA, Fortaleza/CE-BR
Frederico J. V. Passos; UFV/DTA, Viçosa/MG-BR
Geraldo Arraes Maia; UFC/DTA, Fortaleza/CE-BR
Geraldo Cia; Consultor, Campinas/SP-BR
Giani Andrea Linde Colauto; UNIPAR, Umuarama/PR-BR
Guilherme Hough; Instituto Experimental de Tecnologia Alimentaria, Nueve de Julio/Buenos Aires – Argentina
Helena Maria André Bolini; UNICAMP/FEA/Depto. Planejamento Alimentar e Nutrição, Campinas/SP-BR
Jaime Amaya-Farfán; UNICAMP/FEA/DETAN, Campinas/SP-BR
Jorge F. F. Zapata; UFC/DTA, Fortaleza/CE-BR
José Humberto de Queiroz; UFV, Viçosa/MG-BR
José Maria Wiest; UFRGS/ICTA/DCA, Porto Alegre/RS-BR
José Vladimir de Oliveira; URI/DEA, Erechim/RS-BR
Luigi Faucitano; AGR/GC, Lennoxville Québec-Canadá
Marco Antonio Trindade; USP/FZEA, Pirassununga/SP-BR
Maria de Fátima F. Poças; Univ. Católica Portuguesa/Esc. Sup. Biotecnologia, Porto-Portugal
Maria Eugênia de Oliveira Mamede; UFBA/FF, Salvador/BA-BR
Maria Gabriela Bello Koblitz; UEFS/DTEC, Feira de Santana/BA-BR
Maria Isabel Berto; ITAL/GEPC, Campinas/SP-BR
Maria Madalena Rinaldi; EMBRAPA/CPAC, Planaltina/DF-BR
Maria Teresa Destro; USP/FCF, São Paulo/SP-BR
Marney P. Cereda; UNESP/CERAT, Botucatu/SP-BR
Nelcindo N. Terra; UFSM/DTCA, Santa Maria/RS -BR
Nelson José Beraquet; ITAL/CTC, Campinas/SP-BR
Noemi E. Zaritzky; Univ. Nacional La Plata, La Plata-Argentina
Nonete B. Guerra; UFPE/DN, Recife/PE-BR
Plinho Francisco Hertz; UFRGS/ICTA/DCA, Porto Alegre/RS-BR
Raimundo Wilane de Figueiredo; UFC/DTA, Fortaleza/CE-BR
Rosires Deliza; EMBRAPA/Labex Europe – Dijon/França
Rui S. S. F. Silva; Consultor, Londrina/PR-BR
Silvio José Rossi; UFPB/DTQA, João Pessoa/PB-BR
Terezinha J. G. Salva; IAC, Campinas/SP-BR

■ Equipe de suporte

Staff

Secretaria executiva | executive secretariat

Yone C. Costa

Maria Lúcia Cordeiro

Projeto visual: home page | visual design

Eder Pedroso Gadioli

Editoração eletrônica | electronic editing

Editora Cubo

Revisão idiomática/ português | language review/ portuguese

Maria Izabel Boschi

Zelinda Martins

Revisão idiomática/ inglês | language review/ english

Hyllary C. Menezes

Suporte na internet associado | web support

GTI – Grupo de Tecnologia da Informação do ITAL

Divulgação e distribuição | diffusion and distribution

CIAL – Centro de Informação em Tecnologia de Alimentos

Aceitação sensorial de biscoito de polvilho elaborado com farinha de okara e análise de dados com metodologia de *penalty analysis*

CERVANTES, B. G. et al.

■ Resumo

O processo de produção do extrato aquoso de soja (“leite” de soja) não é capaz de extrair todo o conteúdo proteico do grão, o que resulta na obtenção de um resíduo com elevado teor de proteínas, denominado okara, quase que totalmente destinado à alimentação animal ou ao descarte. O biscoito de polvilho é um produto regional, de baixo valor agregado e a inclusão de okara na sua formulação poderá enriquecê-lo nutricionalmente, além de torná-lo inovador. Este trabalho teve como objetivo elaborar quatro formulações de biscoito de polvilho, duas adicionadas de farinha de okara (F1(10%) e F2(20%)) e duas com substituição parcial de polvilho azedo por farinha de okara (F3(10%) e F4(20%)); avaliar a aceitação por meio das escalas hedônica e do ideal (JAR); e aplicar a metodologia de *penalty analysis* para identificar direções para a melhoria do produto. Os biscoitos foram avaliados por 32 consumidores do produto, com idades entre 18 e 23 anos. O biscoito de polvilho elaborado pela formulação F4 diferiu-se em nível de 5% de significância de F1, F2 e F3 quanto à aparência, textura, sabor e aceitação global e foi o menos aceito dentre as formulações testadas. Os resultados da *penalty analysis* indicaram que 31% dos provadores penalizaram a amostra F1, na média de aceitação global em 1,0 ponto, por considerarem que esta apresentou cor muito clara. Quanto à amostra F2, nenhum dos atributos avaliados contribuiu significativamente para sua penalização. A amostra F3 foi penalizada por 41% dos julgadores, em 0,7 ponto em aceitação global por ser um pouco mais crocante do que gostariam. A amostra F4 foi penalizada em 1,5 ponto por 90% dos provadores, devido à demasiada intensidade de cor. Considerando os resultados, verifica-se que as amostras de biscoito F1, F3 e F4 necessitam de reavaliação em suas formulações, especialmente no que diz respeito aos fatores que interferem na cor e crocância.

Referência bibliográfica

Bibliographic reference

CERVANTES, B. G. et al. Aceitação sensorial de biscoito de polvilho elaborado com farinha de okara e análise de dados com metodologia de *penalty analysis*. **Braz. J. Food. Technol.** Preprint Series, n. 01, 2011.

Biblioteca Nacional | National Library

Brazilian Journal of Food Technology – Preprint Series, n. 01, 2011.

Separata: Brazilian Journal of Food Technology, 6º SENSIBER, 19-21 de agosto, p. 3-10, 2010.

ISSN 1517-7645

1. Tecnologia de Alimentos - Periódico.

I. Instituto de Tecnologia de Alimentos, ed.

Envio de manuscritos | Manuscript submission

Brazilian Journal of Food Technology

Instituto de Tecnologia de Alimentos - ITAL, Av. Brasil, 2880 - Caixa Postal 139 - Jd. Brasil, 13070-178, Campinas - SP, Brasil

Informações | Information

Secretaria | secretariat

e-mail: secbjft@ital.sp.gov.br

Fone | Phone: +55 19 3743-1794

Fax: 19 3743-1799

Home page

<http://bjft.ital.sp.gov.br>