

## AVALIAÇÃO SENSORIAL DE ALIMENTOS À BASE DE BATATA JICAMA

CLARA MARIA DE BRITO; CLÁUDIA MARIA TOMÁS MELO; WILSON JOAQUIM  
BOITRAGO; CARLA REGINA A. DOS A. QUEIROZ

**Introdução:** A jicama (*Pachyrizus erosus*) é uma leguminosa que se caracteriza por seu baixo conteúdo lipídico, sua grande quantidade de vitamina C e minerais, principalmente potássio, ferro, cálcio e magnésio. Além de apresentar alto conteúdo de carboidratos, água, proteína e baixo teor de calorias. A única porção comestível da planta jicama é a raiz tuberosa, que pode ser consumida crua (após descascamento) ou cozida. A polpa da raiz é branca, carnuda e crocante, textura firme e sabor que lembra uma maçã. **Objetivo:** O objetivo desse trabalho foi avaliar sensorialmente, formulações à base de batata jicama, em substituição parcial ou integral a ingredientes comuns utilizados no Brasil, proporcionando um aumento do valor nutricional dos alimentos produzidos. **Metodologia:** As batatas jicama foram cultivadas por 6 meses no IFTM – Instituto Federal de Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro – *Campus* Uberlândia, colhidas, higienizadas, sanitizadas, descascadas, pesadas e processadas de acordo com cada formulação. As formulações foram desenvolvidas no laboratório de vegetais do setor de Agroindústria do próprio *campus*. Foram preparadas 6 formulações, a saber, crua em forma de ceviche vegano, cozidas em forma de doce e cocada, assadas em forma de pão vegano, bolo e batata palito. Foi realizada análise sensorial no laboratório de Análises Sensoriais do IFTM – *Campus* Uberlândia, com provadores não treinados, utilizando escala hedônica de 9 pontos, variando de 1 “desgostei muitíssimo” a 9 “gostei muitíssimo”, tendo sido analisados os atributos: sabor, aroma, cor, textura e impressão geral. Com as médias das notas da impressão geral, calculou-se o Índice de Aceitabilidade (IA), através da fórmula:  $IA = (A \times 100) / B$ , em que A = média das notas atribuídas pelos provadores e B = nota máxima atribuída ao produto. O presente trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o nº 4.816.117 em 30 de junho de 2021. **Resultados e discussão:** Todas as formulações obtiveram excelente resultado perante os provadores. As análises sensoriais foram realizadas com 47 provadores com faixa etária entre 18 e 61 anos, entre eles servidores e alunos do IFTM. Para um produto ser considerado aceitável, ele precisa apresentar no mínimo 70% de aceitabilidade. Os resultados indicaram que todas as formulações apresentaram alto índice de aceitabilidade (IA), acima de 80%, o que comprova que a batata jicama tem um grande potencial como fonte alimentar, podendo ser consumida de diversas maneiras. **Conclusão:** Todas as formulações obtiveram excelente índice de aceitabilidade, o que demonstra a versatilidade da batata jicama. A substituição parcial ou total de ingredientes pela batata jicama foi viável tecnologicamente.

**Palavras-chave:** Adaptação de formulações, *Pachyrizus erosus*, Processamento de alimentos, Raiz tuberosa.