



DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE MOLHO FUNCIONAL VEGETARIANO DE TOMATE CONTENDO CASTANHA DO PARÁ

MARIA EDUARDA RODRIGUES PLANTZ; CRISTIANE DE ALBUQUERQUE MELLO;
CINTIA AZARA; CAROLINE GEOFFROY; JOSÉ FERRARI

Introdução: Na busca de atender um público vegetariano, muitos tipos de molhos têm sido desenvolvidos com o intuito de agregar sabor ou aroma aos alimentos. O molho é um produto em forma líquida, pastosa, emulsão ou suspensão à base de especiarias, temperos ou outros ingredientes, fermentados ou não utilizados em diversos segmentos da alimentação. Entre as opções de molhos saudáveis, a substituição ou adição de ingredientes funcionais é utilizado para melhorar o valor nutricional e as características sensoriais. Entre essas, a castanha do Pará, destaca-se por conter ácidos graxos poli-insaturados, minerais, compostos fenólicos, flavonoides, vitamina E, fitoesteróis, ômega 6 e 9, selênio, alto teor do antioxidante de glutathione peroxidase, proteínas com grande valor biológico e arginina. Consumida em quantidades adequadas tem capacidade de atuar como cardioprotetor, antioxidante e anti-inflamatório. **Objetivo:** Desenvolver e verificar aceitabilidade sensorial do molho vegetariano de tomate contendo castanha de caju (MVCC). **Material e métodos:** O MVCC foi desenvolvido com: castanha de caju (23,00%), tomate (42,00%), alho em pó (1,68%), manjerição (1,30%), limão (8,40%), azeite (2,52%) e água (21,10%). Etapas de processamento: seleção, higienização, sanitização e despulpamento dos tomates, seleção, remolho e trituração das castanhas, liquidificação dos tomates, das castanhas e adição dos demais ingredientes e envase. Para análise sensorial, utilizou-se o teste de aceitabilidade, aplicado para 50 julgadores não treinados, ancorados a partir da escala hedônica de 5 pontos. Os atributos avaliados foram: cor, sabor, aroma e textura. Os resultados foram analisados segundo índice de aceitabilidade (IA) de Dutcosky (critério: IA $\geq$ 70%-boa aceitabilidade). Para cálculo do I.A foi utilizada: $IA (\%) = A \times 100/B$, em que: A= nota média obtida para o produto, B= nota máxima dada ao produto. **Resultados:** Obteve-se IA de: 88% para cor, 71% para sabor, 64% para aroma e 76% para textura. Ressalta-se a importância destes testes sensoriais tendo em vista a proposta de implantação do MVCC na cantina escola de um centro universitário da área de saúde. **Conclusão:** O MVCC obteve boa aceitação sensorial diante de todos os atributos avaliados. Sugere-se estudo de mercado para verificar o potencial de expansão de vendas de molhos funcionais, vegetarianos e saudáveis na cantina escola.

Palavras-chave: **MOLHO VEGETARIANO; SAUDÁVEL; ANÁLISE SENSORIAL; ACEITABILIDADE; SUSTENTÁVEL**