

## AVALIAÇÃO SENSORIAL DE PÉ DE MOLEQUE PRODUZIDOS COM NOZ MACADÂMIA E AÇÚCAR LIGHT

Bárbara Côgo Venturim<sup>1</sup>

Jeferson Alves Bozzi<sup>2</sup>

Viviani Baptista Bueno<sup>3</sup>

Adriane Bernardo de Oliveira Moreira<sup>4</sup>

Fabiana Carvalho Rodrigues<sup>5</sup>

Evandro de Andrade Siqueira<sup>6</sup>

Deusélio Bassini Fioresi<sup>7</sup>

Lucas Louzada Pereira<sup>8</sup>

**Resumo:** *Esse estudo objetivou verificar a aceitação sensorial através da escala hedônica de quatro formulações diferentes de pé de moleque, elaboradas com amendoim, macadâmia, açúcar light e açúcar convencional. A avaliação sensorial foi realizada em cabines individuais com 50 provadores não treinados, do sexo feminino e masculino, e maiores de 18 anos. O resultado da análise sensorial foi de extrema importância, pois mostrou que o açúcar light exerceu efeito significativo na textura e no sabor das amostras de pé de moleque. A macadâmia não exerceu influência significativa na aceitação do produto pelos consumidores, sendo tão aceito quanto o pé de moleque contendo amendoim. Porém nota-se a carência em estudos que envolvam a utilização da noz em inovações de formulações alimentícias, assim como, sua viabilidade econômica, pois se trata de um produto com preço elevado.*

**Palavras-chave:** Pé-de-moleque; Macadâmia; Light; Análise Sensorial; Açúcar convencional.

---

<sup>1</sup> Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo, Brasil. E-mail: barbaraventurim.vni@gmail.com.

<sup>2</sup> Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo, Brasil. E-mail: jefersonbozzi@gmail.com.

<sup>3</sup> Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo, Brasil. E-mail: vivianibaptistabueno@gmail.com.

<sup>4</sup> Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo, Brasil. E-mail: abernardo@ifes.edu.br.

<sup>5</sup> Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo, Brasil. E-mail: fabiana.rodrigues@ifes.edu.br.

<sup>6</sup> Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo, Brasil. E-mail: evandro.siqueira@ifes.edu.br.

<sup>7</sup> Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo, Brasil. E-mail: deuselio.fioresi@ifes.edu.br.

<sup>8</sup> Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo, Brasil. E-mail: lucas.pereira@ifes.edu.br.