

**ACEITAÇÃO SENSORIAL DE POLENTA DOCE CONDIMENTADO COM MARACUJÁ****Elder Tonete Lasaro da Costa<sup>1</sup>****Maico Teodoro Silva<sup>2</sup>****Weliton Barbosa de Aquino<sup>3</sup>****Deusélio Bassini Fioresi<sup>4</sup>****Fabiana Carvalho Rodrigues<sup>5</sup>****Evandro de Andrade Siqueira<sup>6</sup>****Larissa Haddad Souza Vieira<sup>7</sup>****Lucas Louzada Pereira<sup>8</sup>**

**Resumo:** *Este trabalho teve como objetivo avaliar sensorialmente a aceitação de formulações de polenta doce condimentada com maracujá, ressaltando a necessidade de inserção de produtos inovados no mercado e, conseqüentemente a criação de novos nichos de mercados. A polenta é um creme à base de farinha de milho. O maracujá (*Passiflora edulis*) é um fruto oriundo da América do Sul. Ele é considerado uma boa fonte de vitamina C, levando em conta este aspecto, o fruto quando adicionado nas formulações fornece, além do sabor característico, valores nutricionais. As formulações consistem no preparo de polenta com adição de maracujá (com ou sem semente) e/ou adição de leite condensado. Como metodologia, utilizou-se do teste de aceitação, com uso de escala hedônica. Verificou-se que é possível a modificação de um produto (inovação). Os dados demonstraram que a formulação que apresentou melhor média foi a com semente (resíduo) e com leite condensado.*

**Palavras-chave:** Criação de novos produtos; Maracujá; Polenta.

---

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

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

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

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

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

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

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

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