

ELABORAÇÃO DE PAÇOQUINHA COM ELEVADO CONTEÚDO DE FERRO E SUA ACEITAÇÃO POR PRÉ-ESCOLARES.

AUTOR: Patrícia Elaine Belline Alencar da Silva

BELLINI-SILVA, P.E.A. **Elaboração de paçoquinha com elevado conteúdo de ferro e sua aceitação por pré-escolares.** Dissertação (mestrado) – Programa de Mestrado em Ciências e Saúde, Universidade Federal do Piauí, Teresina-PI, 2011.

RESUMO

O desenvolvimento de produtos utilizando matérias-primas regionais é de suma importância, pois o consumo dos alimentos regionais é hábito da população e possibilita a oferta de outras opções de consumo, valorização regional e diminuição do custo dos produtos. O presente trabalho teve por objetivo elaborar uma paçoquinha com elevado conteúdo de ferro e avaliara sua aceitação por pré-escolares. As matérias-primas usadas foram: farinha da amêndoa da castanha de caju desidratada, farinha de mandioca, fécula de mandioca, fubá de milho, rapadura e mel, todas facilmente encontradas na região Nordeste do Brasil. A concentração de minerais (mg/100g), analisados por espectrometria de emissão de plasma de argônio, foi: Ca 35,1 ($\pm 0,4$); Cu 1,03 ($\pm 0,01$); Fe 5,05 ($\pm 0,24$); P 273,0 ($\pm 6,0$); K 361,0 ($\pm 3,0$); Na 205,0 ($\pm 10,0$); Mg 121,5 ($\pm 2,0$); Mn 1,18 ($\pm 0,02$); Zn 2,59 ($\pm 0,04$). O produto apresentou a seguinte composição (%): umidade 7,37 ($\pm 1,88$), cinzas 1,84 ($\pm 0,02$), lipídeos 20,59 ($\pm 8,78$), proteínas 12,10 ($\pm 2,41$), carboidratos 58,10 ($\pm 8,25$). O Valor Energético Total (VET) obtido foi (kcal/100g) 466,09 (+6,88). O conteúdo de Fibras Totais foi de 2,26 (+0,06), sendo 0,77 (0,04) solúvel e 1,49 (+0,08) insolúvel. A contagem dos microrganismos *Coliformes*, *Salmonella* e *Staphylococcus* deu negativo (< 3,0; ausência e < $1,0 \times 10^1$, respectivamente). O número de bactérias Mesófilas, Bolores e Leveduras no produto, apresentou-se em conformidade com a legislação vigente. A aceitação por adultos foi avaliada por meio da Escala Hedônica, Teste de Intenção de Compras e Análise Descritiva Quantitativa – ADQ e, para criança utilizou-se a Escala Hedônica Facial. Apresentou ótima aceitação tanto pelos adultos (98, 4%) quanto pelas crianças (78%). Concluiu-se, portanto, que a paçoquinha à base de matérias-primas regionais, é um produto cuja produção é viável, com boa aceitação, nutritiva, segura microbiologicamente e com teores elevados de minerais, destacando-se o ferro.

Palavras-chave: produto regional; paçoca doce; micronutrientes.