

PERFIL SENSORIAL E ACEITABILIDADE DE PÃO TIPO BISNAGUINHA ADQUIRIDO NA CIDADE DE ARARAS-SP

Carolina Ibelli BIANCO¹

Jéssica Adriana de JESUS¹

Ionele do Socorro Ferreira ALMEIDA¹

Simone Daniela SARTORIO²

Marta Regina VERRUMA-BERNARDI²

- **RESUMO:** O objetivo deste trabalho foi caracterizar sensorialmente o pão tipo bisnaguinha a partir da avaliação de oito marcas comerciais utilizando a Análise Descritiva Quantitativa (ADQ) e o teste de aceitabilidade. Os resultados da ADQ mostraram que houve diferença significativa ($p \leq 0,05$) entre as oito marcas de pães tipo bisnaguinha quanto à oito dos dez atributos levantados pela equipe: cor, aroma doce, aroma queimado da casca, aroma fermentado, sabor doce, sabor residual de fermentado e elasticidade; para os atributos aparência homogênea e adesividade as marcas não diferiram entre si. Concluiu-se neste estudo que as marcas de maior aceitação foram aquelas que apresentaram bisnaginhas com os seguintes atributos: coloração caramelo da casca mais clara; casca com aparência lisa e homogênea; maciez e elasticidade tátil medianas; considerável aderência ao palato quando consumida; presença de aroma fermentado, porém não tão intenso quanto ao aroma de massa de pão crua contendo fermento biológico; aroma adocicado, mas não tão doce quanto ao de pão doce; um leve aroma de queimado da casca, além de sabor não tão doce e com certo residual de fermentado.
- **PALAVRAS-CHAVE:** análise sensorial; aceitabilidade; cor; sabor.

¹ Universidade Federal de São Carlos - UFSCar, Centro de Ciências Agrárias, CEP: 13600-970, Araras, SP, Brasil. E-mail: carol.biancco@hotmail.com; jessica.dolly@hotmail.com; ionelealmeida@hotmail.com

² Universidade Federal de São Carlos - UFSCar, Departamento de Tecnologia Agroindustrial e Sócio-Economia Rural, Centro de Ciências Agrárias, CEP: 13600-970, Araras, SP, Brasil. E-mail: sisartorio@cca.ufscar.br; verruma@cca.ufscar.br