



UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO – UFMA

CENTRO DE CIÊNCIAS DE IMPERATRIZ - CCIM

GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS

LUANNA CRISTINA COSTA BANDEIRA

**AVALIAÇÃO SENSORIAL DE EMPANADOS VEGETAIS A BASE DE LENTILHA
E ARROZ**

IMPERATRIZ – MA

2022

LUANNA CRISTINA COSTA BANDEIRA

**AVALIAÇÃO SENSORIAL DE EMPANADOS VEGETAIS A BASE DE LENTILHA
E ARROZ**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado como requisito para obtenção do título de bacharel em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal do Maranhão

Orientadora: Prof^a. Dra. Ana Lúcia Fernandes Pereira

IMPERATRIZ – MA

2022

Ficha gerada por meio do SIGAA/Biblioteca com dados fornecidos pelo(a) autor(a).
Diretoria Integrada de Bibliotecas/UFMA

COSTA BANDEIRA, LUANNA CRISTINA.

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE EMPANADOS VEGETAIS A BASE DE
LENTILHA E ARROZ / LUANNA CRISTINA COSTA BANDEIRA. - 2022.
27 f.

Orientador(a): ANA LÚCIA FERNANDES PEREIRA.

Curso de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal
do Maranhão, Imperatriz-Ma, 2022.

1. Check-all-that-apply. 2. Escala hedônica. 3.
Intenção de compra. 4. Plant-based. I. FERNANDES
PEREIRA, ANA LÚCIA. II. Título.

LUANNA CRISTINA COSTA BANDEIRA

**AVALIAÇÃO SENSORIAL DE EMPANADOS VEGETAIS A BASE DE LENTILHA
E ARROZ**

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao
Curso de Engenharia de Alimentos da
Universidade Federal do Maranhão – UFMA,
como requisito para a obtenção do título de
Bacharel em Engenharia de Alimentos.

Aprovado em: ____/____/____

BANCA EXAMINADORA

Profa. Dra. Ana Lúcia Fernandes Pereira
Universidade Federal do Maranhão

Profa. MSc. Francineide Firmino
Universidade Federal do Maranhão (UFMA)

Eng. Renata de Araújo Alves
Universidade Federal do Maranhão (UFMA)

Avaliação sensorial de empanados vegetais a base de lentilha e arroz

Resumo

O objetivo desse trabalho foi desenvolver empanados vegetais a partir de lentilha e arroz e avaliar a aceitação sensorial dos mesmos. Para isso, foram elaborados quatro tratamentos utilizando diferentes proporções de lentilha e arroz integral: T1 – 100% de lentilha; T2 – 75% de lentilha e 25% de arroz; T3 – 50% de lentilha e 50% de arroz e T4 – 25% de lentilha e 75% de arroz. Após pesagem, mistura, modelagem e empanamento, os empanados vegetais passaram por pré-fritura e foram congelados. Os empanados pré-fritos e congelados, foram submetidos a fritura e avaliados sensorialmente. A avaliação sensorial foi determinada por escala hedônica, do ideal, de intenção de compra e da ficha *Check-all-that-apply* (CATA). De acordo com os resultados, para a escala hedônica houve boa aceitação do consumidor de todas as amostras avaliadas. Para a escala do ideal, o termo crocância de T1 e T2 tiveram maiores percentuais na região do ideal (46 e 52%, respectivamente). Para o termo maciez, todos os tratamentos tiveram maiores percentuais na região do ideal. Com base na frequência dos termos do CATA, foi possível considerar termos específicos para cada formulação. Para intenção de compra, os quatro tratamentos tiveram maiores percentuais na região de compraria, confirmando a boa aceitação.

Palavras-chave: *Plant-based*; Escala hedônica; Check-all-that-apply; Intenção de compra.