

255

DESENVOLVIMENTO DE PÓ PARA O PREPARO DE SUFLÊ SABOR PINHÃO. *Priscila Timm Rosa, Ana Carolina Pettermann, Florencia Cladera Olivera, Carolina Pereira Kechinski, Caciano Zapata Noreña, Ligia Damasceno Ferreira Marczak, Jean Philippe Palma Revillion (orient.)* (UFRGS).

O pinhão, semente comestível da *Araucaria angustifolia*, possui excelentes características nutritivas e energéticas e pode ser considerado como uma fonte de amido, fibra dietética, magnésio e cobre. No mercado não existem produtos à base de pinhão, então a proposta deste trabalho foi a elaboração de uma mistura em pó para o preparo de suflê sabor pinhão buscando uma formulação que confira ao produto sabor, textura, cor e aroma característicos do pinhão, unindo praticidade e inovação. O produto desenvolvido se apresenta sob a forma de pó, para que, após rápido preparo, resulte em um suflê cujas características se assemelhem com a do suflê preparado com os ingredientes in natura. Foram realizados testes utilizando como referência uma receita de suflê substituindo a farinha de trigo pela farinha de pinhão. Produziram-se dois tipos de farinha, uma com pinhão cru e outra com pinhão cozido. Avaliou-se qual seria a melhor farinha a ser utilizada na mistura como também outros ingredientes que poderiam conferir ao suflê aroma e sabor característicos de pinhão. Com base na formulação in natura desenvolveu-se a formulação em pó. Para a realização da análise sensorial utilizaram-se quatro misturas diferentes: farinha de pinhão cozido acrescida ou não de pinhão cozido triturado e farinha de pinhão cru acrescida ou não de pinhão cozido triturado. O painel sensorial era composto de 26 provadores não treinados. Foram aplicados testes de aparência e aceitação. Para a avaliação dos resultados utilizou-se a ANOVA e o Teste de Tukey. Das quatro formulações testadas a que obteve melhor resultado foi a produzida com farinha de pinhão cozido contendo pinhão triturado. Verificou-se que os quesitos qualidade e praticidade foram satisfatórios e, após análise sensorial, que o produto teria uma boa aceitação no mercado.