



AVALIAÇÃO SENSORIAL DE COOKIES DE CAFÉ ENRIQUECIDOS COM PUPAS DO BICHO-DA-SEDA (*Bombyx mori*)

TORRES, Karina Silva¹ (karinasilvatorres@gmail.com); **SAMPAIO, Rafaela Flores¹** (rafhaellafloresdds@hotmail.com); **ALVES, Ariana Vieira²** (arianavieiralves@gmail.com); **SANJINEZ-ARGANDOÑA, Eliana Janet³** (ElianaArgandona@ufgd.edu.br).

¹Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UFGD – Dourados;

²Discente do curso de doutorado em ciência e tecnologia ambiental da UFGD – Dourados;

³Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UFGD – Dourados.

Insetos são excelentes fontes de proteínas que podem ser incluídos na dieta humana, embora essa prática não seja muito comum em países ocidentais. Dentre os insetos comestíveis destaca-se o *Bombyx mori*, popularmente conhecido como bicho-da-seda. A pupa, que é o estágio de desenvolvimento em que o inseto se encontra dentro do casulo, é um subproduto pouco conhecido e de elevado potencial nutricional, obtido após o processo de extração do fio de seda. A elaboração de produtos alimentícios que dinamizem a utilização de insetos comestíveis é uma alternativa que pode contribuir para transpor a barreira do preconceito contra o uso de insetos na alimentação, tornando seu consumo sensorialmente atrativo e prático. Diante disso, o objetivo do estudo foi desenvolver e avaliar sensorialmente biscoitos tipo cookie com adição de pupas do bicho-da-seda visando o enriquecimento do produto, por apresentarem alto percentual de proteína em sua composição. Foram elaborados cookies a partir de quatro formulações: uma formulação padrão, sem adição do inseto (F1) e formulações com 15% (F2), 20% (F3) e 25% (F4) de pupas de bicho-da-seda. A avaliação sensorial dos cookies foi realizada aplicando-se um teste de aceitação com escala hedônica estruturada de 9 pontos, ancorada em ‘desgostei muitíssimo’ (nota1) a ‘gostei muitíssimo’ (nota 9) e intenção de compra. Os atributos que foram avaliados na aceitabilidade foram: aparência, aroma, cor, gosto residual, doçura, textura e avaliação global. Na análise de intenção de compra utilizou-se escala estrutura de cinco pontos, com escores variando de ‘certamente não compraria’ (nota 1) a ‘certamente compraria’ (nota 5). Os resultados foram avaliados mediante comparação entre as médias através do teste de Tukey ao nível de 5% de significância. Os resultados obtidos mostram que a maior aceitação foi para a formulação com menor concentração de pupas (F2). Isso pode ter ocorrido por causa do gosto residual característico da pupa, o mesmo tem um amargor próprio que pode ser desagradável para algumas pessoas que não gostam de alimentos com essa característica. Contudo as notas variaram de 8,0 a 4,0. Na avaliação de intenção de compra observou-se que dos prováveis consumidores somente 40% comprariam o produto. Os resultados do estudo mostram a necessidade de melhorar a formulação dos cookies se se deseja obter um produto com melhor aceitação, uma vez que as pupas contribuem com alto percentual de proteínas.

Palavras-chave: biscoito, entomofagia, teste de aceitação.

Agradecimentos: Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pela concessão de bolsa de iniciação científica ao primeiro autor e também a CAPES que possibilitou a realização deste projeto.