**EFEITO DO EMPREGO DE AVEIA E RESÍDUO DA ACEROLA (*MALPIGHIA GLABRA* L.) NOS ATRIBUTOS SENSORIAIS DE BISCOITOS**

**Andreza de Brito Leal1; Danyelly Silva Amorim 2; Isabelly Silva Amorim3; Jamille de Sousa Monteiro 4; Adriano César Calandrini Braga5**

1 Graduanda de Tecnologia de Alimentos, Universidade do Estado do Pará (UEPA), andrezaleal.tecno@gmail.com.

2Graduanda de Tecnologia de Alimentos, Universidade do Estado do Pará (UEPA), danyellyamorim99@gmail.com.

3Graduanda de Tecnologia de Alimentos, Universidade do Estado do Pará (UEPA), amorimisabelly89@gmail.com.

4 Graduanda de Tecnologia de Alimentos, Universidade do Estado do Pará (UEPA), jamille722@gmail.com.

5 Engenheiro de Alimentos, Doutor em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade do Estado do Pará (UEPA), adriano\_calandrini@yahoo.com.br.

**RESUMO**

O Brasil é um dos países que mais gera resíduos agroindustriais. A acerola (*Malpighia glabra* L.) é conhecida pelo seu alto teor de vitamina C. Nesse sentido, o objetivo desse trabalho foi estudar as características sensoriais de biscoitos adicionados de aveia e resíduo da acerola, como alternativa para aproveitar o resíduo agroindustrial dessa fruta. A farinha do resíduo da acerola (FRA) foi obtida a partir da desidratação em estufa com circulação de ar a 60 ºC por 15 horas. Os biscoitos foram elaborados com substituições de 20% (F1), 30 % (F2) e 40% (F3) da farinha de trigo por farinha integral de aveia e FRA. A análise sensorial foi realizada com 76 julgadores não treinados, por meio dos testes de aceitabilidade sensorial e intenção de compra. No teste de aceitabilidade foram avaliados os atributos cor, sabor, textura, aroma e impressão global segundo a escala de likert de nove pontos, ancorada nos extremos desgostei muitíssimo e gostei muitíssimo. O teste de intenção de compra utilizou a escala de atitude de cinco pontos, ancorada nos extremos certamente não compraria e certamente compraria. Os resultados foram avaliados por meio da aplicação da análise de variância e comparação de médias pelo teste de Tukey a 5% de significância. Não houve diferença significativa entre as amostras F1 e F2, por outro lado a F3 diferiu das demais no atributo sabor. As amostras F1 e F2 não diferiram estatisticamente e a F3 diferiu apenas da F1, nos atributos textura, aroma e impressão global. A intenção de compra obteve médias entre “tenho dúvidas se compraria” e “certamente compraria”, assim todas as amostras foram aceitas. Portanto, a FRA e a aveia são passíveis de serem substituintes do trigo na elaboração de biscoitos, contribuindo para o aproveitamento do resíduo da acerola e redução do desperdício.

**Palavras-chave:** Agroindústria. Resíduo. Aproveitamento.

**Área de Interesse do Simpósio**: Ciência e Tecnologia de Alimentos.