



INSTITUTO FEDERAL

Sertão Pernambucano

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO

PERNAMBUCANO - CAMPUS SALGUEIRO

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

RAQUEL GEDALVA DA SILVA

**PAÇOCA SABORIZADA COM O PÓ DO MURICI OBTIDO PELO O METÓDO
FOAM-MAT**

SALGUEIRO - PE

2026

RAQUEL GEDALVA DA SILVA

**PAÇOCA SABORIZADA COM O PÓ DO MURICI OBTIDO PELO O MÉTODO
FOAM-MAT**

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao curso superior de
Tecnologia em Alimentos do IF Sertão PE
– Campus Salgueiro, como requisito
parcial para obtenção do título de
Tecnóloga em Alimentos.

Orientadora: Dra. Luciana Façanha
Marques

Supervisor (a): José Honório Pereira
Lopes Neto

Período: março/2025 a maio/2025.

SALGUEIRO- PE

2026

S586 Silva, Raquel Gedalva.

PAÇOCA SABORIZADA COM O PÓ DO MURICI OBTIDO PELO O MÉTODO
FOAM-MAT / Raquel Gedalva Silva. - Salgueiro, 2026.
49 f. : il.

Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Alimentos) -Instituto Federal de
Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Campus Salgueiro, 2026.
Orientação: Prof^ª. Dr^ª. Luciana Façanha Marques.

1. Processamento de produtos. 2. Inovação. 3. Byrsonima crassifolia. 4.
Amendoim. I. Título.

CDD 637

RAQUEL GEDALVA DA SILVA

PAÇOCA SABORIZADA COM O PÓ DO MURICI OBTIDO PELO O MÉTODO
FOAM-MAT

Relatório de Estágio Supervisionado apresentado ao curso superior de Tecnologia em Alimentos do IF Sertão PE – Campus Salgueiro, como requisito parcial para obtenção do título de Tecnóloga em Alimentos.

Aprovado em: 23 de fevereiro de 2026.

NOTA: 95 (noventa e cinco)

BANCA EXAMINADORA

Profa. Luciana Façanha Marques
(Orientadora)
IF Sertão PE – Campus Salgueiro

Profa. Janaine Juliana Vieira de Almeida
Mendes
IF Sertão PE – Campus Salgueiro

Profa. Camilla Salviano Bezerra Aragão
IF Sertão PE – Campus Salgueiro

SALGUEIRO - PE

2026

Dedicatória.

Dedico a Deus e à minha família, que são
minha força, minha base e inspiração
diária.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus, pela a força, sabedoria e perseverança concedidas ao longo dessa caminhada.

Gostaria de agradecer à minha orientadora, Dra. Luciana Façanha Marques, pelos ensinamentos, disponibilidade e por todo o conhecimento compartilhado, durante a minha graduação e principalmente ao decorrer de todo o desenvolvimento deste trabalho.

Agradeço também à toda equipe do IF Sertão PE - Campus Salgueiro pela dedicação e empenho com os seus estudantes.

“A tecnologia de alimentos é, por definição, o conjunto de conhecimentos e técnicas baseadas em princípios científicos aplicados à preservação dos alimentos.”

— Literatura Técnica / Embrapa

RESUMO

O murici (*Byrsonima crassifolia*.) é um fruto do cerrado brasileiro conhecido pelo aroma intenso e sabor levemente ácido, rico em compostos bioativos e antioxidantes naturais. O presente trabalho teve como objetivo elaborar uma paçoca saborizada com pó do fruto do murici obtido pelo método de secagem em camada de espuma (foam-mat) e avaliar sua aceitação sensorial. Foram desenvolvidas duas formulações: uma com 5% (PS-) e outra com 10% de pó de murici (PS+), adicionados à farinha de amendoim e açúcar. Foram realizados o perfil dos provadores sensoriais (idade, sexo, escolaridade, o quanto consome e gosta de paçoca e se já comeu paçoca saborizada com murici), o teste de aceitação (1 - “desgostei muitíssimo” a 9 - “gostei muitíssimo”) e intenção de consumo (1 certamente não consumiria e 5 certamente consumiria), grupo de foco (aroma, sabor e textura) e o CATA (Check-All-That-Apply). Foram recrutados 100 provadores não treinados, de ambos os sexos e com idade entre 18 e 45 anos. Após a análise sensorial os dados foram tabulados e analisados estatisticamente no ASSISTAT, DIC, ANOVA e submetido ao teste de Tukey. Os resultados apresentaram que 52% dos provadores eram do sexo feminino, acima de 18 anos e cursando o ensino médio. Constatou-se que 33% dos provadores consomem paçoca mensalmente e 43% relataram “gostar muito” do produto. No teste de aceitação, a amostra PS- obteve as maiores médias para aparência (6,97), sabor (7,02) e textura (7,12), diferindo significativamente da amostra com 10% (PS+), cujo sabor alcançou 6,19. Na intenção de consumo, a PS- também apresentou valor superior (3,52) em comparação à PS+ (2,95). Em relação ao CATA, os atributos que os provadores mais identificaram foram aparência bonita, atrativo, produto integral, farofa temperada, amarelada, castanhas trituradas; saboroso, sabor suave, de amendoim, paçoca, equilibrado, crocante; textura de farinha, granulosa, seca e agradável. O desenvolvimento da paçoca saborizada com pó de murici demonstrou que é possível unir tradição e inovação, destacando-se a preferência a amostra 1, a menos saborizada.

Palavras chaves: Inovação, *Byrsonima crassifolia*, Amendoim.

ABSTRACT

Murici (*Byrsonima crassifolia*) is a fruit from the Brazilian Cerrado known for its intense aroma and slightly acidic flavor, rich in bioactive compounds and natural antioxidants. This study aimed to develop a peanut candy (paçoca) flavored with murici fruit powder obtained through the foam-mat drying method and to evaluate its sensory acceptance. Two formulations were developed: one containing 5% (PS-) and another containing 10% (PS+) murici powder, added to peanut flour and sugar. The sensory panel profile (age, gender, education level, consumption frequency and preference for paçoca, and previous consumption of murici-flavored paçoca) was assessed, along with acceptance testing using a 9-point hedonic scale (1 – “disliked extremely” to 9 – “liked extremely”), purchase intention (1 – “certainly would not consume” to 5 – “certainly would consume”), focus group evaluation (aroma, flavor, and texture), and the Check-All-That-Apply (CATA) method. A total of 100 untrained panelists of both genders, aged between 18 and 45 years, participated in the study. Data were tabulated and statistically analyzed using ASSISTAT software, in a completely randomized design (CRD), submitted to ANOVA and Tukey's test. Results showed that 52% of the panelists were female, over 18 years old, and attending high school. Regarding consumption habits, 33% reported consuming paçoca monthly and 43% stated they “liked it very much.” In the acceptance test, the PS- sample achieved the highest mean scores for appearance (6.97), flavor (7.02), and texture (7.12), differing significantly from the PS+ sample, whose flavor score reached 6.19. For purchase intention, PS- also presented a higher value (3.52) compared to PS+ (2.95). In the CATA evaluation, the most frequently identified attributes were attractive appearance, whole product, seasoned crumb, yellowish color, crushed nuts; tasty, mild flavor, peanut-like, balanced, crunchy; floury, granular, dry, and pleasant texture. The development of murici powder-flavored paçoca demonstrated the possibility of combining tradition and innovation, with a preference for the less flavored formulation.

Keywords: Innovation; *Byrsonima crassifolia*; Peanut.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 –Murici in natura

Figura 2 –Amostras 1(PS -) Amostra 2 (PS+)

Figura 3 –As duas formulações antes da mistura

Figura 4 –As paçocas prontas para a análise sensorial

Figura 5 - Provadores participando da análise sensorial no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Campus Salgueiro (IFSERTÃOPE)

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 - Gênero dos provadores

Gráfico 2 - Idade dos provadores

Gráfico 3 - Grau de escolaridade dos provadores

Gráfico 4 - Frequência de consumo dos provadores

Gráfico 5 -O quanto os participantes gostam de paçocas

Gráfico 6 - Já ouviram falar em paçoca saborizada

Gráfico 7- Se os provadores têm alergia, intolerância ou restrição a paçoca saborizada com o pó do murici

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Formulações utilizadas no preparo das paçocas

Tabela 2 – Médias do teste afetivo das paçocas

Tabela 3 - Resultados da tabulação do CATA

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ANVISA =Associação Brasileira de Vigilância Sanitária

CATA =*Check All That Apply*

PS- =*paçoca saborizada com menos pó de murici*

PS+ = *paçoca saborizada com mais pó de murici*

SUMÁRIO

1.	INTRODUÇÃO.....	15
2.	OBJETIVOS	17
2.1	Objetivo geral.....	17
2.2	Objetivos específicos	17
3.	REVISÃO BIBLIOGRÁFICA	18
3.1	Murici	18
3.2	Secagem em camada de espuma.....	19
3.3	A Paçoca.....	20
3.4	Análise sensorial.....	21
	4.2 Obtenção da espuma	24
5	RESULTADOS E DISCUSSÃO	29
	REFERÊNCIAS	36
	APÊNDICES.....	43
	Apêndice A - Ficha de recrutamento dos participantes da análise sensorial	43
	Apêndice B - Intenção de consumo	44
	Apêndice C - Análise estatística da sensorial.....	46

1. INTRODUÇÃO

O murici (*Byrsonima crassifolia*) possui como características botânicas ser uma árvore perene, com altura entre 2 - 6 m, tronco tortuoso de 15 – 25 cm de diâmetro e casca espessa, folhas simples concentradas em direção à extremidade dos ramos, curto-pecioladas, com 7 – 15 cm de comprimento e 3 -7 cm de largura, ápice agudo e pelos ferrugíneos na face inferior. Inflorescências hermafroditas, flores com cinco pétalas amarelas, reunidas em racimos alongados, com cerca de 12 cm de comprimento (Ferreira, 2005; Maldiniet *al.*, 2011; Siguemoto, 2013; Araújoet *al.*, 2018).

É um fruto tipo drupa, pequeno, trilocular, arredondado, com 1,5 – 2 cm de diâmetro, exocarpo delgado de cor amarela no fruto maduro, mesocarpo pastoso, amarelo, medindo 5 mm de espessura, aroma e sabor característicos, endocarpo (caroço) arredondado ou ovalado, rígido, reticulado, com uma semente viável (Almeidaet *al.*, 1998; Lorenzi, 1998; Araújoet *al.*, 2018).

O murici está distribuído por toda a Amazônia brasileira, chegando aos estados de Mato Grosso e Minas Gerais. Ocorre espontaneamente ou é cultivado em todos os países limítrofes com a Amazônia brasileira, América Central e Caribe. No entanto, os muricis não são exclusivos da floresta, sendo, alguns deles, frequentes nas regiões serranas do Sudeste, nos cerrados do Mato Grosso e Goiás e no litoral do Norte e do Nordeste do país. A fruta é consumida in natura, cristalizada e sua polpa é utilizada também para refrescos, sorvetes, cremes, iogurtes, doce em pasta e licores, sendo também consumida misturada com farinha de mandioca (Ferreira, 2005).

De acordo com Gusmão, Vieira e Fonseca Júnior (2006) a polpa do murici contribui em média com 73,63% da massa de matéria fresca total do fruto, o que demonstra um bom rendimento de polpa. A quantidade de polpa é uma característica importante dos frutos, refletindo na grande valorização do extrativismo dos frutos, no período de safra.

O sabor e aroma exótico do murici representam uma importante oportunidade para pesquisas e investimentos tecnológicos que poderão contribuir tanto para a preservação do Cerrado como para o desenvolvimento econômico-social da região. O desenvolvimento de técnicas de processamento pode difundir seu uso e até agregar valor a este fruto tão pouco estudado (Guimarães e Silva, 2006). As frutas

desidratadas podem ser consumidas puras ou adicionadas a biscoitos, cookies, snacks, paçocas, misturas secas para bolos, dentre outros produtos. Para maior viabilidade econômica dos frutos de murici os mesmos podem ser adicionados a um produto de grande aceitabilidade comercial, como as paçocas (Guimarães, 2008).

A elaboração de novos produtos surge como uma das possibilidades para aumentar o consumo e agregar valor ao mesmo. Iniciativas como esta são muito importantes para abrir e ampliar os mercados dos produtos da sociobiodiversidade, da mesma forma que é de grande importância para a soberania alimentar do País, pois resgata o uso e os aspectos culturais envolvidos com os alimentos tradicionais (Batista, 2016).

Paçoca é um doce feito de amendoim moído, açúcar e sal, algumas receitas também adicionam farinha, como farinha de milho, farinha de aveia ou farinha de mandioca. É típica da culinária brasileira sendo muito comum durante as Festas Juninas. É conhecida por sua distinta textura seca e sabor adocicado e apresenta grande aceitabilidade entre adultos e crianças (Wang *et al.*, 1999).

2. OBJETIVOS

2.1 Objetivo geral

Este trabalho teve como objetivo elaborar uma paçoca saborizada com pó do fruto do murici.

2.2 Objetivos específicos

- Realizar palestra para a comunidade acadêmica sobre a importância da análise sensorial no desenvolvimento de novos produtos;
- Calcular o rendimento e custo da paçoca saborizada com o fruto murici;
- Analisar sensorialmente a paçoca saborizada com o pó do murici.

3. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

3.1 Murici

O nome popular murici pode ser dado a diferentes espécies da família *Malpighiaceae*, tais como murici-pequeno (*B. verbascifolia*), murici-de-flor-vermelha (*B. punctulata*), murici-da-chapada (*B. salzmanniana*), murici-das-capoeiras (*B. lancifolia*), murici-do-campo (*B. crassifolia*, *B. intermedia*), murici-da-mata (*B. crispa*), muricvermelho (*B. amazônica*), entre outros. Sendo o murici (*B. crassifolia*) a espécie mais comum encontrada na extensão das Guianas a Brasil (Ferreira, 2005)

O Murici pode ser encontrado, entre os meses de dezembro e março, não apenas na região amazônica, mas também nas regiões serranas do Sudeste, nos cerrados de Mato Grosso e Goiás e no litoral do Norte e Nordeste do Brasil. O Murici (*Byrsonima crassifolia*, *Malpighiaceae*) é um fruto do Cerrado, de consumo principalmente in natura. Quando maduro, possui aspecto amarelado, com diâmetros médios variando entre 1,5 a 2 cm. A polpa do fruto é carnosa, permitindo a sua remoção e aplicação na elaboração de sucos, bebidas lácteas, geleias, sorvetes e licores (Maia, 2020).

Considerada uma fruta regional exótica, o murici, fruto do muricizeiro, nativo do norte e nordeste brasileiro, apresenta considerável relevância na alimentação da população interiorana destas regiões e fonte de renda familiar em virtude de seu extrativismo (Aragão et al., 2017).

Pesquisadores da Embrapa Amazônia Oriental (Belém, PA) identificaram clones de muricizeiro (*Byrsonima crassifolia*) com genética boa para produção de polpa de fruta de valor nutricional superior, contendo maiores teores de macronutrientes, vitamina C e carotenoides totais que outros materiais testados. A descoberta representa mais um avanço rumo à domesticação dessa frutífera e está descrita no Boletim de Pesquisa e Desenvolvimento Avaliação nutricional da polpa de frutos provenientes de clones de muricizeiro, a mais recente publicação da Embrapa Amazônia Oriental (Belém, PA). Os resultados sugerem que o murici é um fruto de elevado potencial nutricional (Carvalho et al., 2020).

O fruto Murici (*Byrsonima verbascifolia*) apresenta polpa carnosa de coloração amarela e aproximadamente 2 cm de diâmetro, em seu interior há uma pequena semente. Entre os meses de outubro e fevereiro ocorre o período de frutificação, os frutos podem ser consumidos in natura e utilizados na fabricação de

produtos como doces, sucos, licores e sorvetes (Neri- Numaet *al.*, 2018; Hamaceket *al.*, 2014; Vinhalet *al.*, 2022).

De acordo com Guimarães e Silva (2008) os frutos de algumas espécies de Murici apresentam maior valor nutricional quando em processo de desidratação, aumentado a quantidade de carboidratos e fibras. Possui também algumas propriedades medicinais (Isaacet *al.*, 2008), potencial antioxidante e metabólitos secundários que são agentes fitoterápicos importantes na medicina, no tratamento de doenças e para o bom funcionamento dos órgãos. E seu óleo é utilizado na indústria de cosméticos (Isaacet *al.*, 2008). Devido às qualidades nutricionais do murici, Monteiro e Pires (2016) recomendam que a polpa seja processada e adicionada a outros produtos alimentícios, contribuindo para o enriquecimento de alimentos deficientes em fibras e minerais.

Visando agregar valor as cadeias produtivas de diferentes variedades de frutos, assim como também o aproveitamento de todas as partes e até mesmo dos resíduos, autores realizaram o desenvolvimento de novos produtos.

Prado *et al.* (2023) desenvolveu paçocas doces com diferentes concentrações de amêndoa de pequi e às analisou quanto à proporção de minerais textura e cor através da sua composição centesimal. Lima *et al.* (2012), elaboraram paçoca a partir do resíduo da extração do óleo de amêndoa de castanha-de-caju (ACC) em substituição ao amendoim, como uma alternativa para utilização do subproduto da extração do óleo da ACC.

3.2 Secagem em camada de espuma

O método de secagem em camada de espuma (método *foam-mat*), consiste na transformação de um material líquido ou semilíquido em espuma estável por meio da incorporação de ar, ou de outro gás, onde a espuma é submetida à secagem com ar aquecido, até a baixa atividade de água, que possa impedir o crescimento de microrganismos, reações químicas e/ou enzimáticas (Vasconcelos, 2017). Segundo Souza *et al.* (2020), esse método é considerado simples, rápido e barato por ser realizado em baixas temperaturas e ter menores tempos de secagem, além de adquirir o produto final em forma de pó, que é um produto bastante estável. Tudo

isso pode implicar em menores custos em comparação a outros métodos convencionais de secagem (Lima, 2021).

Muitos trabalhos vêm sendo desenvolvidos utilizando esta metodologia para a secagem de frutas: polpa de maracujá (Souza *et al.*, 2020), fruto do juazeiro (Macêdo, 2022), uvaia (Riguetto *et al.*, 2018), frutos do cacaueiro (Freitas, 2020), polpa de jabuticaba, seriguela e umbu (Santos, 2022), secagem da ameixa (Elpídio, 2021), polpa de acerola (Coelho *et al.*, 2019), polpa de caqui (Silva *et al.*, 2021), secagem de tomate (Paiva, 2022), cebola (Lima Junior, 2021), polpa de açaí (Colaço, 2019), polpa de goiaba (Souza *et al.*, 2019), polpa de beterraba (Cardoso e Lobo, 2021).

A indústria de alimentos cada vez mais utiliza produtos em pó por uma série de vantagens: baixa atividade de água, o que dificulta o crescimento microbiano que degradam o alimento; maior estabilidade; durabilidade; a possibilidade de uso do material em diferentes épocas do ano; facilidade de estocagem por ocupar menos espaços que frutas *in natura*; baixo custo no transporte, já que são pós, e diminuição nos valores de embalagens (Silva, 2015).

3.3A Paçoca

A paçoca é um doce de origem indígena, muito popular e tradicional no Brasil, ele possui o amendoim como principal ingrediente, sendo relatada como um produto de alta aceitabilidade. Além do amendoim, outros ingredientes, como farinha de trigo, fubá, açúcar, mel e gordura, participam de sua formulação, em diferentes proporções. No fluxograma de processamento da paçoca, são descritas as etapas de homogeneização dos ingredientes, com o amendoim torrado e moído atuando como base das formulações, com posterior moldagem e prensagem (Wanget *et al.*, 1999; Ribeiro, 2006).

Considerando que a paçoca é um prato comum em algumas regiões do Brasil e que ela é um alimento produzido à base de amendoim, tendo em sua receita a farinha de mandioca. Em algumas regiões mais ao norte do país, tende-se também a fazer outros tipos de paçoca à base de carne seca, prato este típico, no Nordeste brasileiro ou até mesmo a feita com o pinhão, prática esta da serra Catarinense. Uma das formas de se fazer a paçoca de amendoim é com o auxílio do pilão, um

utensílio que tem a finalidade de misturar os alimentos, triturar, esmigalhar (Francisco, 2016).

Este é um produto que possui elevado teor de carboidrato em relação à composição química (base em 100 g), mas observa-se uma variedade de nutrientes como carboidratos (52,4 g), proteínas (16 g), gorduras poli-insaturadas (7,3 g), ferro (1,1 mg), magnésio (101 mg), potássio (348 mg) e fibras (7,3 g) (Negami, 2021).

A paçoca oferece diversos benefícios para a saúde. Por ter o amendoim como ingrediente principal, esse alimento é rico em nutrientes antioxidantes e ácidos graxos poli-insaturados, o ferro, por exemplo, previne a anemia. Essa é apenas uma das vantagens oferecidas, pois ainda evita câimbras e relaxa os músculos (Fruet, 2022). Além de apresentar sabor e cheiro agradáveis, o grão do amendoim é muito nutritivo, contendo quantidades razoáveis de proteínas, ácidos graxos insaturados, fibras, vitaminas e outros componentes secundários que contribuem para elevar o seu valor alimentar. O mesmo ainda é rico em compostos que atuam como antioxidantes, substâncias capazes de estender a vida útil de uma grande variedade de alimentos e que também atuam na prevenção contra os radicais livres (Juliano, 2017).

3.4 Análise sensorial

Para avaliar as características dos mais variados produtos alimentícios desenvolvidos e a intenção de adquirir e/ou consumir ou não um produto pelos consumidores, a área da Ciência e Tecnologia de Alimentos aplica a avaliação sensorial. Nessa avaliação, a partir das percepções sensoriais dos seres humano, é possível fazer a medição das características sensoriais dos alimentos, como aparência, aroma, sabor e textura (Nora, 2021).

CATA é a técnica descritiva mais aplicada, atualmente, para o entendimento dos atributos percebidos e valorizados pelos consumidores (Alcantara e Freitas-sá, 2018). O método CATA constitui-se de uma lista de termos, atributos ou frases, a partir da qual os julgadores (consumidores) são solicitados a selecionar todas as opções que avaliam apropriadas para descrever determinada amostra, podendo marcar quantas alternativas forem necessárias, sem qualquer tipo de limitações (Areset *al.*, 2015; Amorimet *al.*, 2021).

A técnica, dentre várias técnicas sensoriais, é considerada uma abordagem prática para fornecer informações a respeito das percepções sensoriais, com elevadas correlações com os aspectos sensoriais determinados por avaliadores treinados (Areset *al.*, 2015; Areset *al.*, 2014).

Antes da realização das análises sensoriais, os participantes preencheram um termo de consentimento, declarando que não sofrem nenhum tipo de alergia aos componentes do produto analisado e que concordam em participar da pesquisa. Antes de tudo foi realizado um grupo de foco, com 12 provadores não treinados, os provadores analisam os seguintes requisitos, Sabor, Textura, e Aroma das amostras. No teste de aceitação as amostras foram servidas em pequenas bandejas descartáveis brancas, codificadas com números de três dígitos com um copo de água para retirar o sabor residual de uma amostra para outra.

4.METODOLOGIA

4.1 Obtenção da polpa in natura

Os muricis depois de adquiridos foram levados para o laboratório de Tecnologia Vegetal do *campus* Salgueiro do IF Sertão PE, campus Salgueiro, como mostra na Figura 1.

Figura 1– Murici *in natura*



Fonte: Autoria própria (2025).

No laboratório houve uma seleção de forma manual das frutas, sendo descartadas as que possuíam alguma deformidade ou danos mecânicos que pudessem interferir no resultado. Após essa seleção os muricis foram pesados em balança eletrônica semi-analítica, para posterior cálculo do rendimento da polpa.

Após serem pesados, os muricis foram lavados em água corrente para remoção de sujidades, e deixadas por 15 minutos em solução clorada 50 ppm com objetivo de sanitizar as frutas. Depois da sanitização foi feito despulpamento das frutas em despulpadeira modelo DFMC 200 monofásica. A polpa adquirida foi pesada e envasada em embalagens plásticas de polipropileno que, posteriormente, foram seladas em máquina seladora, e armazenadas em freezer em temperatura - 18°C. Em cada embalagem foi armazenada aproximadamente 250g da polpa.

4.2 Obtenção da espuma

Para obtenção da espuma, parte da polpa foi descongelada em temperatura ambiente e pesada aproximadamente 300g em balança semi-analítica. Foram adicionados à polpa 7,5g do aditivo Super Liga Neutra®, que tem a função de estabilizar a espuma, e 15,0g do Emustab®, que apresenta função de emulsionar a polpa, convertendo-a em espuma. A mistura foi transferida para uma batedeira circular de marca KitchenAid, onde foi batida por 15 minutos, aumentando gradualmente a velocidade até chegar ao máximo.

4.3 Obtenção da polpa em pó pelo método *foam-mat*

Outra parte da espuma foi espalhada em camadas de espessura 0,3 cm em bandejas circulares e levadas à estufa MARQLABOR de circulação de ar, em temperatura de 60°C. Durante a secagem, o peso das bandejas foi periodicamente aferido até uma constância nas pesagens. Após esse procedimento, as bandejas foram retiradas da estufa, como mostra na figura 2 abaixo. e a polpa desidratada foi removida com auxílio de uma espátula. O material foi então triturado em liquidificador com processador, e transferido para uma embalagem de polipropileno que foi selada e acondicionada.

Figura 2—Amostras 1(PS -) Amostra 2 (PS+)



Fonte: Autoria própria (2025).

4.4 Produção das paçocas

As paçocas foram produzidas no laboratório de produtos de origem vegetal do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano (IFSERTÃOPE), Campus Salgueiro.

Foram empregadas duas formulações distintas, diferenciadas pela quantidade de pó de murici utilizado em sua composição. Para fins de identificação, elas foram codificadas como: PS- corresponde à formulação com menos saborização de pó de murici, enquanto PS+ refere-se à formulação com mais saborização de pó de murici, conforme apresentado na Tabela 1

Tabela 1 - Formulações utilizadas no preparo das paçocas

Ingredientes	AMOSTRA 1 (PS-)	AMOSTRA 2(PS+)
	%	%
Farinha de amendoim	85	85
Açúcar	10	5
Pó da polpa do murici	5	10

Amostra 1=Paçoca saborizada com menos pó de murici (PS-)

Amostra 2=Paçoca saborizada com mais pó de murici (PS+)

Fonte: Autoria própria (2025).

Para a elaboração da paçoca misturou-se a farinha de amendoim, o açúcar e o pó da polpa do murici como demonstrado na figura 3

Figura 3—As duas formulações antes da mistura



Fonte: Autoria própria (2025).

As paçocas foram misturadas cada uma em um recipiente, logo após já estavam prontas para a análise, de acordo com a Figura 4

Figura 4—As paçocas prontas para análise sensorial



Fonte: Autoria própria (2025).

4.5 Análise sensorial

4.5.1 Grupo de foco

Foi organizado um grupo de foco com 10 julgadores não treinados, incluindo docentes e alunos do curso de Tecnologia em Alimentos do IFSERTÃOPE, Campus Salgueiro. O grupo de foco consistiu em descrever as primeiras características identificadas em cada paçoca, em relação à aparência, sabor e textura.

4.5.2 Teste afetivo

O teste afetivo foi realizado por 100 julgadores não treinados (Figura 6), recrutados entre alunos, servidores e funcionários do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Campus Salgueiro. As amostras foram servidas em copinhos brancos, e as amostras foram codificadas com números aleatórios de três dígitos, acompanhados de um copo com água para remover o sabor residual entre uma amostra e outra.

Figura 5 - Provadores participando da análise sensorial no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Campus Salgueiro (IFSERTÃOPE)



Fonte: Autoria própria (2025).

No questionário havia uma ficha de recrutamento (Apêndice A), a qual serviu para identificar o gênero do provador, sua idade, nível de escolaridade, frequência de consumo em relação a paçocas, se já haviam consumido paçocas saborizadas e o quanto gostavam de paçocas, ou se tinham algum tipo de alergia.

As duas amostras de paçocas foram submetidas ao teste de aceitação utilizando-se uma ficha com escala hedônica, onde expressões verbais recebem uma escala numérica para que seja possível realizar uma obtenção de dados estatísticos (Apêndice B), sendo ela, estruturada com 9 pontos, e cada julgador avaliou as amostras de acordo com o sabor, textura e aparência, pontuando o grau de preferência. A intenção de consumo foi avaliada utilizando uma escala estruturada em 5 pontos.

4.5.3 Check All That Apply (CATA)

Os participantes responderam ao questionário CATA que continha vários termos característicos das amostras, os consumidores marcaram aqueles atributos que consideravam que melhor conseguiam descrever as amostras. A frequência de uso dos termos foi determinada pela contagem do número de vezes que as palavras foram marcadas no questionário.

4.6 Tabulação dos dados estatísticos e elaboração dos gráficos

Para avaliação dos dados foram utilizados os programas *Assistat* versão 7.7 (Apêndice C) e o *Sisvar* versão 5.6 (Apêndice D), a partir da análise de variância - Anova, com delineamento inteiramente casualizado, sendo utilizado o Teste de

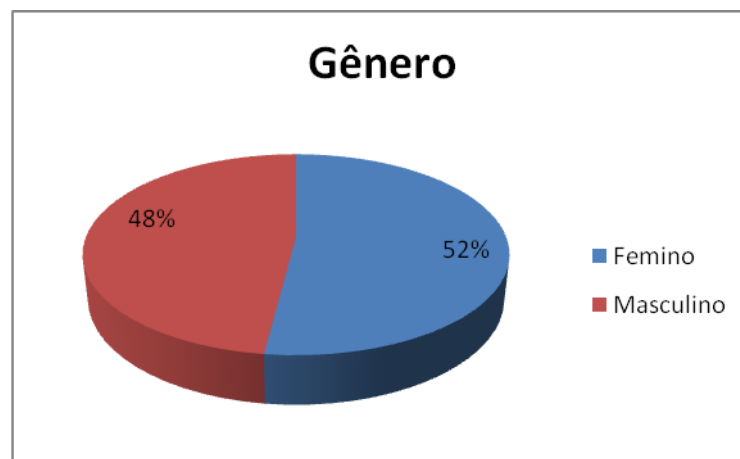
Tukey para comparação das médias. Já para a elaboração dos gráficos foi utilizado o programa *Excel*.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

5.1 Ficha de recrutamento

Observou-se que relacionado ao gênero dos participantes, houve uma pequena diferença, sendo 52% dos participantes do sexo feminino e 48% do sexo masculino, como mostrado no Gráfico 1

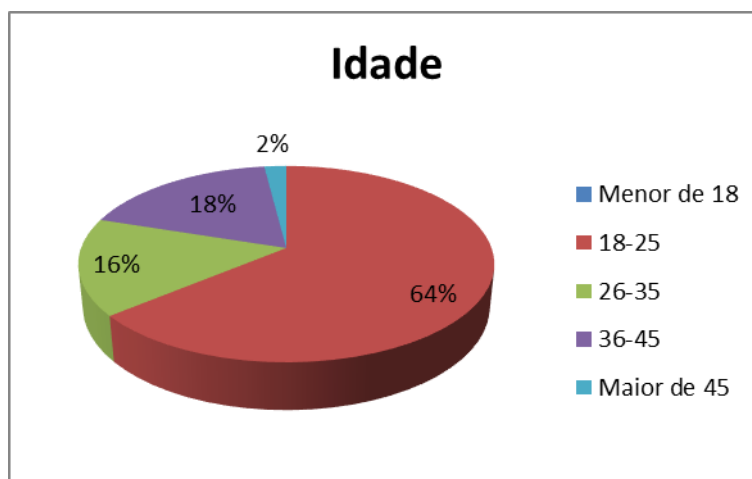
Gráfico 1 - Gênero dos provadores



Fonte: Autoria própria (2025).

Observou-se pelo gráfico 2 que o total de provadores que predominou foi com a faixa etária menor de 18 anos, com 50% pois a grande maioria do público são do ensino médio, demonstrando predominância de adolescentes e pessoas na primeira fase da vida adulta, como demonstra o Gráfico 2

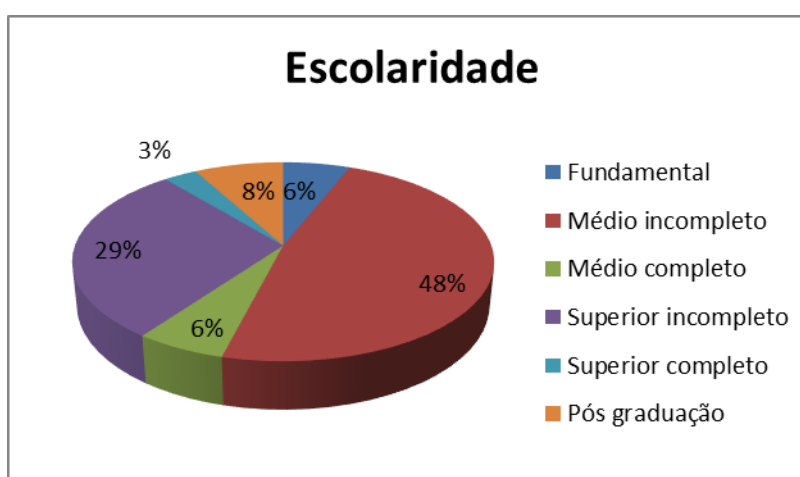
Gráfico 2 - Idade dos provadores



Fonte: Autoria própria (2025).

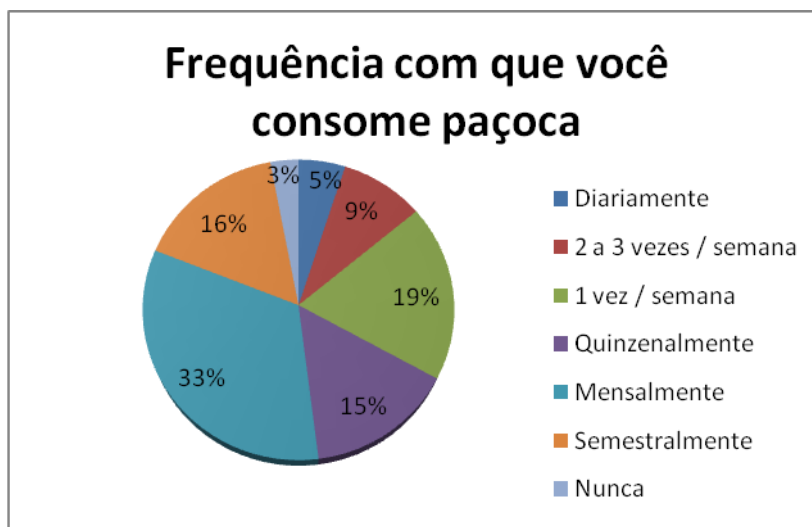
Analisando o gráfico 3 pode-se concluir que O nível de escolaridade que mais se destacou foi o ensino médio incompleto, compondo 48% de acordo com o que representa no Gráfico 3. Este resultado se deve ao público de provadores serem, em sua maioria, estudantes dos cursos técnicos e ensino médio do próprio Campus, como mostra no gráfico 3

Gráfico 3 - Grau de escolaridade dos provadores



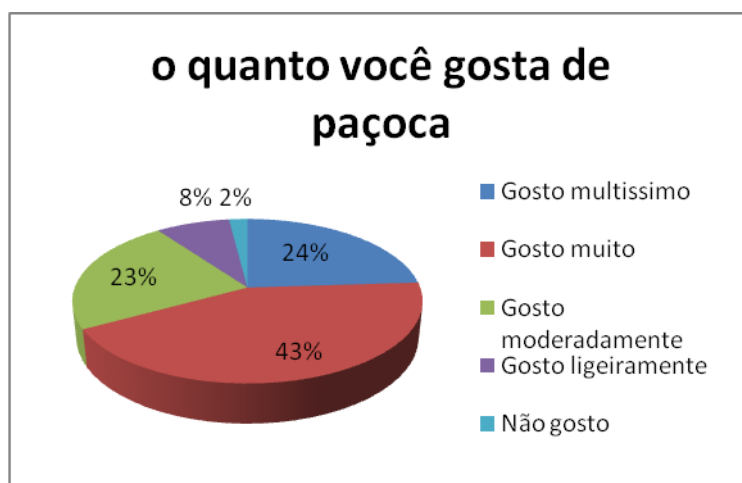
Fonte: Autoria própria (2025).

De acordo com o gráfico 4 consta-se que 33% dos provadores consome paçoca mensalmente. Esse resultado evidencia que embora a paçoca seja um produto bem aceito, seu consumo tende a ocorrer de forma moderada e pontual, ou ainda ao fato de a paçoca ser vista como alimento indulgente, cujo consumo é feito de forma ocasional, representado no gráfico 4 abaixo

Gráfico 4- Frequência de consumo dos provadores

Fonte: Autoria própria (2025).

Consta-se que a maioria dos participantes gostam de paçoca, sendo 43% afirmaram gostar muito e 24% gostar muitíssimo. Isso significa que apesar de existirem diferentes níveis de preferência a paçoca é amplamente aceita pelos provadores, tornando-se um ponto positivo para alinhamento dos resultados. Como mostra no gráfico 5 abaixo

Gráfico 5 - O quanto os participantes gostam de paçoca

Fonte: Autoria própria (2025).

Gráfico 6 - Os participantes também foram questionados sobre já ter ouvido falar em paçoca saborizada, a maioria dos provadores com 83% nunca tinha ouvido falar em paçoca saborizada, como consta no gráfico 6



Fonte: Autoria própria (2025).

Gráfico 7 -- Resultados da identificação se os provadores têm alergia, intolerância ou restrição a paçoca saborizada com o pó do murici. Como está apresentado no gráfico 7, 93% dos provadores afirmaram não ter alergia ou restrição a nenhum dos ingredientes.



Fonte: Autoria própria (2025).

O perfil dos provadores foi composto predominantemente por jovens entre 18 e 25 anos e adolescentes, faixa etária associada a maior abertura para

experimentação de alimentos inovadores, além disso, grande parte dos provadores declarou gostar muito de paçocas, o que reforça o apelo pelo o produto e contribui para julgamentos sensoriais mais consistentes. No entanto, 83% dos avaliadores afirmaram nunca ter ouvido falar em paçocas saborizadas, o que pode influenciar sua percepção, já que a literatura aponta que a familiaridade com produtos específicos afeta diretamente a aceitação sensorial.

Tabela 2 – Médias do teste afetivo das paçocas

AMOSTRA	APARÊNCIA	SABOR	TEXTURA	INTENÇÃO DE CONSUMO
PS –	6,97 ± 23,93 ^a	7,02 ± 27,46 ^a	7,12 ± 23,00 ^a	3,52 ± 35,54 ^a
PS +	6,61 ± 23,93 ^a	6,19 ± 27,46 ^b	6,88 ± 23,00 ^a	2,95 ± 35,54 ^b

*Médias seguidas de letras iguais na mesma linha não apresentam diferença significativa pelo teste de Tukey a nível de 5%.

PS- Paçoca saborizada com menos murici

PS+ Paçoca saborizada com mais murici

Fonte: Autoria própria (2025).

Para o atributo aparência, embora a amostra PS- tenha obtido uma média maior, 6,97 (gostei ligeiramente), estatisticamente não houve diferença significativa entre as duas amostras.

Em relação ao sabor, a média foi 7,02 (gostei moderadamente) para PS- e 6,19 (gostei ligeiramente) para PS+ logo observa-se que houve diferença significativa entre as duas amostras.

Para o atributo textura, embora a amostra PS – tenha obtido uma média maior, 7,12 (gostei moderadamente) não houve diferença significativa entre as duas amostras.

Em relação à intenção de consumo podemos observar que houve resultados significativamente superior entre as duas amostras.

Os termos mais associados, conforme Tabela 3, a amostra PS- foram “aparência bonita” e “saboroso”, enquanto a PS+ foi mais relacionada à “textura agradável”, “farofa temperada” e “sabor de amendoim”. Esses resultados são coerentes com suas formulações, já que a paçoca apresenta sabor específico e marcante do amendoim e o murici contribui para características sensoriais diferenciadas influenciando diretamente a percepção dos avaliadores.

Tabela 3 - Resultados da tabulação do CATA

Características	Amostra PS-	Amostra PS+
Aparência bonita	45	38
Atrativo	32	29
Produto integral	29	31
Farofa	67	51
Seca	42	27
Farofa temperada	45	38
Aparência amarelada	35	20
Aparência de sementes trituradas	27	23
Aparência de castanhas trituradas	29	24
aparência de amendoim triturado	44	33
Saboroso	43	25
Sabor suave	41	20
Sabor amendoim	45	32
Sabor de paçoca	35	26
Sabor equilibrado	33	17
Crocante	25	23
Textura de farinha	48	38
Granulosa	22	21
Seca	30	32
Textura agradável	38	33

PS- Paçoca saborizada com menos murici

PS+ Paçoca saborizada com mais murici

Fonte: Autoria própria (2025).

6.CONCLUSÃO

Diante dos resultados obtidos, A incorporação do murici em paçocas mostrou-se tecnicamente viável. Conclui-se que a adição do pó de murici a paçocas representa uma alternativa inovadora para o desenvolvimento de novos produtos, com destaque para a amostra (1), elaborada com 5% do pó de murici, que apresentou as melhores médias de aceitação sensorial, principalmente nos atributos sabor com (7,02) e intenção de consumo com (3,52).

REFERÊNCIAS

- ALCANTARA, M.; FREITAS-SÁ, D.G.C. Metodologias sensoriais descritivas mais rápidas e versáteis – uma atualidade na ciência sensorial. **Brazilian journal of food techonogy**. v.21. 2018.
- ALMEIDA, S.P.; PROENÇA, C.E.B; SANO, S.M; RIBEIRO, J.F. **Cerrados: espécies vegetais úteis**. Planaltina: EMBRAPA-CPAC, 464p, 1998.
- AMORIM, K. A.; DUTCOSKY, S. D.; DAMIANI, C. Check-all-that-apply: a técnica amplamente utilizada em análise sensorial. In: MELO, J. O. F (org). **Ciências agrárias: O avanço da ciência no Brasil**. Guarujá, SP: Cientifica Digital, 2021. P. 204-2018. Disponível em: <<https://downloads.editoracientifica.com.br/books/978-65-89826-35-4.pdf>>. Acesso em: 05 de novembro de 2023.
- AOAC – Association of Official Analytical Chemistry. **Official methods of analysis of the Association of Official Analitical Chemistry**. 19th ed., Washington, 2012.
- ARAGÃO, B. P.; FRAGA, L. N.; SOUZA, D. A.; WARTHA, E. R. S. de A. COMPOSTOS BIOATIVOS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE IN VITRO DE SEMENTES DE MURICI (*Byrsonima crassifolia* (L.) Rich). In. 3º **Congresso Internacional de atividade física, nutrição de saúde**, [S. l.], v. 1, n. 1, 2017. Disponível em: <https://eventos.set.edu.br/CIAFIS/article/view/6521>. Acesso em: 6 nov. 2023.
- ARAUJO, R. R. de; SANTOS, E. D.; FARIAS, D. B. S.; LEMOS, E. E. P. de; ALVES, R. E. *Byrsonima crassifolia* e *B. verbascifolia*: murici. In: CORADIN, L.; CAMILLO, J.; PAREYN, F. G. C. (Ed.). **Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro: região Nordeste**. Brasília, DF: MMA, cap. 5, p. 137-146, 2018.
- ARES, G.; ANTUNES, L.; BRUZZONE, F.; VIDAL, L.; GIMENEZ, A.; PINEAU, B.; BERESFORD, M.K.; JIN, D.; PAISLEY, A.G.; CHHEANG, S.L.; ROIGARD, C.M.; JAEGER, S.R. Comparison of sensory product profiles generated by trained

assessors and consumers using CATA questions: Four case studies with complex and/or similar samples. **Food Quality and Preference**, v. 45, p.75-86, 2015.

ARES, G.; ANTÚNEZ, L.; GIMENEZ, A.; ROIGARD, C. M.; PINEAU, B.; HUNTER, D. C.; JAEGER, S. R. Further investigations into the reproducibility of check-all-that-apply (CATA) questions for sensory product characterization elicited by consumers. **Food Quality and Preference**, v. 36, p. 111–121, 2014.

CARDOSO, C. E. de F.; LOBO, F. A. T. F. Estudo de processo de obtenção da polpa de beterraba vermelha (*Beta vulgaris* L.) em pó, pelo método foam-mat drying visando formulação de um corante natural. **Revista da Associação Brasileira de Nutrição – RASBRAN**, v. 12, n. 1, p. (131-152), fev. 2021.

CARVALHO, A. V.; PARACAMPO, N. E. N. P.; MATTIETTO, R. de A.; NASCIMENTO, W. M. O. do; JUNIOR, R. A. G.; RESENDE, M. D. V. **Avaliação Nutricional da Polpa de Frutos Provenientes de Clones de Muricizeiro**. Boletim de pesquisa e desenvolvimento / Embrapa. Belém/ PA, p. 24, 2020.

COELHO, B. E. S.; OLIVEIRA, E. A. M. de.; GUIMARÃES, W. do N.; CORREIO, J. S.; MIRANDA, C. V. de C.; SOUSA, K. dos S. M. de. **Desenvolvimento e avaliação físicoquímica de sorvete de manga ‘tommyaktins’ a base de leite de cabra**. Revista Brasileira de Agropecuária Sustentável (RBAS), v.9, n. 4, p. (41-47) dez. 2019

COLAÇO, R. M. N. **Estudo da secagem da polpa de açaí pelo método de camada de espuma**. 2019. 57p. Dissertação (Mestrado) – Ciências e Tecnologia em Alimentos, Universidade Federal do Pará, Belém-PA. 2019

COUTINHO, J. V. DE S. (2021). Análise de lipídeos totais numa amostra de doritos, e abordagem sobre as possíveis implicações fisiopatológicas derivadas do consumo irracional de ultra processados similares. **Revista Multidisciplinar Em Saúde**, 2(3), 39. <https://doi.org/10.51161/remss/1441>

ELPÍDIO, C. M. de A. **Secagem da ameixa pelo método de camada de espuma: otimização dos parâmetros e caracterização do produto**. 2021. 174p. TESE (Doutorado) – Engenharia Química, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal-RN. 2021.

FERREIRA, M.G.R. **Murici (*Byrsonima crassifolia* (L.) Rich.)**. Porto Velho: Embrapa, 2005. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/24791/1/folder-murici.pdf>. Acesso em: 11 de nov. 2023.

FRANCISCO, J. de S. P. **Histórias e memórias da prática da paçoca na região sul de Santa Catarina**. 2016. TCC (Licenciatura no curso de História) - Universidade do Extremo Sul Catarinense, Criciúma, 48 f.

FREITAS, R. V. da S. **Secagem por camada de espuma da polpa de frutos do cacaueiro (*theobromacacao* L.) adicionada de prebióticos**. 2022. 159p. TESE (Doutorado) – Tecnologia em Alimentos, Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa-PB. 2022.

FRUET, L. **Prato típico do São João, paçoca é rica em nutrientes**. Disponível em: <https://www.uninassau.edu.br/noticias/prato-tipico-do-sao-joao-pacoca-e-rica-em-nutrientes>. Acesso em: 02/11/2023.

FUJIL, I. A. **Determinação de umidade pelo método do aquecimento direto – técnica gravimétrica com emprego do calor**. Iuni educacional. Universidade de Cuiabá – MT, UNIC. 2015. 5p. Disponível em: https://www.google.com.br/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=5&cad=rja&uact=8&ved=0CDYQFjAEahUKEwinnovf9ffIAhUCf5AKHWq4BFc&url=http%3A%2F%2Fucbweb2.castelobranco.br%2Fwebcaf%2Farquivos%2F115212%2F11025%2FCONTROLE_FISICO_QUIMICO_DE_POA___CINZAS_AULA_3.ppt&usg=AFQjCNENhEHIN9U6NqeBXLHJrq2P75LEtw&sig2=5CoVUc94AsxSayjkhKITkQ. Acesso em: 02/11/2023.

FURTADO, M.A.M.; FERRAZ, F.O. Faculdade de Farmácia e Bioquímica – Departamento de Alimentos e Toxicologia – CEP 36036-330 – UFJF – Juiz de Fora, MG, Brasil. E-mail: Marco.furtado@ufjf.edu.br

GUIMARÃES, M. M.; SILVA, M. S. Processamento e caracterização química e física de frutos de murici-passa (*Byrsonima verbascifolia*). In: **CONGRESSO DE PESQUISA, ENSINO E EXTENSÃO DA UFG – COMPEEX**, 3., 2006, Goiânia. Anais

eletrônicos do III Seminário de Pós-graduação da UFG [CD-ROM], Goiânia: UFG, 2006.

GUIMARÃES, M. M.; SILVA, M. S. Valor nutricional e características químicas e físicas de frutos de murici-passa (*Byrsonima verbascifolia*). **Revista Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 28, n. 4, p. 817-821, 2008.

GUSMÃO, E.; VIEIRA, FÁBIO, de A. V.; JÚNIOR, É. M. da F. **Biometria de frutos e endocarpos de murici**. CERNE, vol. 12, núm. 1, p. 84-91, 2006.

HAMACEK, F. R.; MARTINO, H. S. D.; SANTANA, H. M. P. Murici, fruit from the Cerrado of Minas Gerais, Brazil: physical and physicochemical characteristics, and occurrence and concentration of carotenoids and vitamins. **The international journal of tropical e subtropical horticulture**. v. 69, n. 6, p. 459-472, 2014.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ [2008]. **Métodos físico-químicos para análise de alimentos**. São Paulo: Intituto Adolfo Lutz, 2008. 1020p. Disponível em: <<http://www.ial.sp.gov.br/index.html>> Acesso em: 15 de nov. 2023.

ISSAC, V. L. B.; CEFALI, L. C.; CHIARI, B.G.; OLIVEIRA, C. C. L. G.; SALGADO, H. R. N.; CORRÊA, M. A. Protocolo para ensaios físico-químicos de estabilidade de fito cosméticos. **Revista de Ciência Farmacêutica Básica e aplicada**, Araraquara, v. 29, n. 1, p. 81-96, 2008.

JULIANO, F. F. **Potencial antioxidante e composição química de genótipos de amendoim adaptados ao ambiente semiárido**. 2017. Dissertação (Mestrado em Ciências e Tecnologia de Alimentos) - Universidade de São Paulo, 106 f.

LIMA JÚNIOR, A. F. de. **Influência da secagem em camada de espuma na qualidade de cebola em pó**. 2021. 46p. TCC (Bacharel) – Engenharia de alimentos, Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campo Mourão, 2021.

LIMA, J. R.; GARRUTI, D. dos S.; BRUNO, L. M.; ARAÚJO, I. M. da S.; NOBRE, A. C. de OL.; GARCIA, L. G. S. **Elaboração de Doce Tipo Paçoca a Partir do Resíduo da Extração do Óleo de Amêndoa de Castanha-de-Caju**. In: Comunicado Técnico Embrapa, Fortaleza - CE, 2012. Disponível em:

<<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/79954/1/DOCETIPOPACOCA189.pdf>>. Acesso em: 6 nov. 2023.

LORENZI, H. **Árvores brasileiras** - Manual de identificação e cultivo de plantas arbóreas nativas do Brasil. Nova Odessa, SP, Editora Plantarum, Vol. II, 1998.

MACÊDO, L. F. **Revestimento do fruto *Ziziphus joazeiro* Mart. obtida por secagem em camada de espuma**. 2022. 42p. TCC (Bacharel) – Curso de Agronomia, Universidade Federal de Campina Grande, Pombal-PB. 2022.

MAIA, F. P. A. G. **Uso do murici no desenvolvimento de bebidas lácteas fermentadas com propriedades funcionais**. 2020. Dissertação (Mestrado em Tecnologia de Alimentos) - Instituto Federal De Educação, Ciência E Tecnologia Goiano – Campus Rio Verde, 79 f.

MALDINI, M.; MONTORO, P.; PIZZA, C. Phenolic compounds from *Byrsonima crassifolia* L. bark: Phytochemical investigation and qualitative analysis by LC-ESI MS/MS. **Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis**, 56, 1-6, 2011.

MARIUTTI, LILIAN R.B.; RODRIGUES, ELISEU; MERCADANTE, ADRIANA Z. Carotenoids from *Byrsonima crassifolia*: Identification, quantification and in vitro scavenging capacity against peroxyl radicals. **Journal of Food Composition and Analysis**, 31(1), 2013.

NEGAMI, T. G. **Produção de paçoca de amendoim com redução de açúcar**. 2021. TCC (Bacharelado em Engenharia de Alimentos) - Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campo Mourão, 42 f.

NERI-NUMA, I. A.; SANCHO, R. A. S.; PEREIRA, A. P. A.; PASTORE, G. M. Small Brazilian wild fruits: Nutrients, bioactive compounds, health-promotion properties and commercial interest. **Food Research International**. V. 103, p 345- 360, 2018. Doi: 10.1016/j.foodres.2017.10.053

NORA, F. M. D. **Análise sensorial clássica [livro eletrônico]: fundamentos e métodos**. Canoas, RS: Mérida Publishers, 2021.

PAIVA, E. M. de O. **Estudo de caseína como agente espumante na secagem de tomate método foam-mat**. 2022. 104p. Dissertação (Mestrado) – Engenharia Química, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal-RN. 2022

PRADO, N. F. de O.; SIQUEIRA, R. A.; SILVA, R. M. P.; COSTA, D. S. da; CAGNIN, C.; PLÁCIDO, G. R. Desenvolvimento de doce “paçoca” de amêndoa de pequi. **Ciência Rural**. v.53, n.8, 2023.

RIBEIRO, V. A. **Aproveitamento do resíduo do extrato de soja na elaboração de um produto tipo paçoca**. 2006. 75 f. Dissertação (Mestrado Ciência dos Alimentos) -Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2006.

RIGUETO, C. V. T.; EVARISTO, L. M.; GERALDI, C. A. Q.; COVRE, L. Influência da temperatura de secagem de uvaia (*Eugenia Pyriformis*) em camada de espuma. **Engevista**, v. 20, n. 4, p. 537-547, out. 2018.

SANTOS, A. B. F. M. dos. **Secagem da polpa de jabuticaba, siriguela e umbu em camada de espuma utilizando caseína como emulsificante**. 2022. 80p. TCC (Graduação) – Engenharia Química, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal-RN. 2022.

SANTOS, E. M. da C. **Importância Socioeconômica da espécie *Byrsonima crassifolia* A. Juss (Murici) como alternativa de renda complementar para a população do Semiárido Alagoano**, 2016. Dissertação (Mestrado Geografia: Dinâmica Socioambiental e Geoprocessamento) - Universidade Federal Alagoas, 143 f.

SIGUEMOTO, E.S. **Composição nutricional e propriedades funcionais do murici (*Byrsonima crassifolia*) e da moringa (*Moringa oleifera*)**. 2013. Dissertação (Mestrado). Universidade de São Paulo, São Paulo. 125 f.

SILVA, F. de A. S. e.; AZEVEDO, C. A. V. de. **The Assistat Software Version 7.7 and its use in the analysis of experimental data**. Afr. J. Agric. Res, v.11, n.39, p.3733-3740, 2016. DOI: 10.5897/AJAR2016.11522

SILVA, J. da.; PEREIRA, V. de S.; MEDEIROS, M. L. da S.; MARTINS, G. M. V. Moldagem inética da secagem da polpa de caqui (*Diospyros kaki* L.). **Brazilian Journal Development**, v. 7, n. 7, p. 74427-74442, jun. 2021.

SOUZA, C. F. de.; SOUZA, de S.; FIGUEIREDO, J. S. B. de.; MORAES, M. R. L. de.; CARVALHO, I. P. P. de S.; CHAVES, F. J. F.; MATA, M. E. R. M. C.; ALMEIDA, G. N. de. Cinética de secagem em camada de espuma de polpa de maracujá, utilizando diferentes aditivos. **Brazilian Journal of Development, Curitiba**, v. 6, n. 9, p. (70821-70829), set. 2020.

SOUZA, R. P.; LOBO, F. A. T. F.; MONTES, L.T. P.; ARAUJO, K. G. de L. Secagem da polpa de goiaba (*psidiumguajava*) da variedade Pedrosato pelo método *foam-matdrying* para aplicação em alimentos. **Revista da Associação Brasileira de Nutrição - RASBRAN**. n.2, p. 59-65, jul-dez. 2019.

STONE, H.; SIDEL, J. L. **Sensory evaluation practices**. 3. ed. New York: Academic Press, 2004. 377 p.

TACO (Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos). 4ed. Campinas: NEPA, p.161, 2011.

VASCONCELOS, L. F. S. de. **Definição de parâmetros para a secagem em camada de Espuma (foam-mat drying) do Juzeiro (*ziziphus joazeiro*)**. 2017. TCC (Bacharel em Engenharia Química) Universidade Federal da Paraíba, 38 f.

VINHAL, G. L. R. R. de B.; SANCHES, R. M. A.; BARCIA, M.T.; RODRIGUES, D.; PERTUZATTI, P. B. Murici (*Byrsonima verbascifolia*): A high bioactive potential fruit for application in cereal bars. **LTW – Food Science and Technology**. v. 160, 2022.

WANG, S. H.; CABRAL, L. C.; BORGES, G. G. Utilização do resíduo do leite de soja na elaboração de paçoca. **Pesquisa Agropecuária Brasileira**. Brasília, v. 34, n. 7, p. 1305-1311, 1999.

APÊNDICES

Apêndice A - Ficha de recrutamento dos participantes da análise sensorial

FICHA DE RECRUTAMENTO

Nome: _____ Data: ____/____/____

Sexo: ☐ Feminino ☐ Masculino

Idade: ☐ Menor de 18 ☐ 18-25 ☐ 26-35 ☐ 36-45 ☐ Maior de 45

Escolaridade: ☐ Fundamental ☐ Superior incompleto ☐ Médio incompleto ☐ Médio completo ☐ Superior completo ☐ Pós - graduação

Estamos realizando um teste de aceitação com uma paçoca saborizada com o pó do murici e gostaríamos de conhecer a sua opinião.

1. Indique a frequência com que você consome paçocas:

- ☐ Diariamente
- ☐ 2/3 vezes por semana
- ☐ 1 vez/semana
- ☐ Quinzenalmente
- ☐ Mensalmente
- ☐ Semestralmente

2. Quanto você gosta de paçocas?

- ☐ Gosto muitíssimo
- ☐ Gosto muito
- ☐ Gosto moderadamente
- ☐ Gosto ligeiramente
- ☐ Não gosto

3. Você já ouviu falar em paçocas saborizada?

☐ Sim ☐ Não

4. você possui alguma alergia, intolerância e restrição a algum desses ingredientes?

- ☐ Amendoim
- ☐ Açúcar
- ☐ Murici

Apêndice B - Intenção de consumo

Nome: _____

AMOSTRA: _____ 1. Você recebeu uma amostra de uma paçoca saborizada. Por favor, OBSERVE a amostra e indique o quanto gostou ou desgostou da APARÊNCIA, SABOR e TEXTURA, utilizando-se a escala abaixo:

1- Aparência

- 9) Gostei extremamente ()
- 8) Gostei muito ()
- 7) Gostei moderadamente ()
- 6) Gostei ligeiramente ()
- 5) Não gostei nem desgostei ()
- 4) Desgostei ligeiramente ()
- 3) Desgostei moderadamente ()
- 2) Desgostei muito ()
- 1) Desgostei extremamente ()

2- Sabor

- 9) Gostei extremamente ()
- 8) Gostei muito ()
- 7) Gostei moderadamente ()
- 6) Gostei ligeiramente ()
- 5) Não gostei nem desgostei ()
- 4) Desgostei ligeiramente ()
- 3) Desgostei moderadamente ()
- 2) Desgostei muito ()
- 1) Desgostei extremamente ()

3- Textura

- 9) Gostei extremamente ()
- 8) Gostei muito ()
- 7) Gostei moderadamente ()
- 6) Gostei ligeiramente ()
- 5) Não gostei nem desgostei ()

- 4) Desgostei ligeiramente ()
- 3) Desgostei moderadamente ()
- 2) Desgostei muito ()
- 1) Desgostei extremamente ()

2. Marque na escala de INTENÇÃO DE CONSUMO o grau de certeza com que comeria ou não está amostra.

- 5) Comeria sempre ()
- 4) Comeria frequentemente ()
- 3) Comeria ocasionalmente ()
- 2) Comeria raramente ()
- 1) Nunca comeria ()

Apêndice C - Análise estatística da sensorial

-Aparência Paçoca 300 e 520

EXPERIMENTO INTEIRAMENTE CASUALIZADO

QUADRO DE ANÁLISE

FV	GL	SQ	QM	F
Tratamentos	1	6.48000	6.48000	2.4546 ns
Resíduo	198	522.70000	2.63990	
Total	199	529.18000		

** significativo ao nível de 1% de probabilidade ($p < .01$)

* significativo ao nível de 5% de probabilidade ($.01 \leq p < .05$)

ns não significativo ($p \geq .05$)

MÉDIAS E MEDIDAS

Médias de tratamento

1	6.97000 a
2	6.61000 a

dms = 0.45276

MG = 6.79000

CV% = 23.93

Ponto médio = 5.50000

Sabor 300 e 520

EXPERIMENTO INTEIRAMENTE CASUALIZADO

QUADRO DE ANÁLISE

FV	GL	SQ	QM	F
Tratamentos	1	34.44500	34.44500	10.4707 **
Resíduo	198	651.35000	3.28965	
Total	199	685.79500		

** significativo ao nível de 1% de probabilidade ($p < .01$)

* significativo ao nível de 5% de probabilidade ($.01 \leq p < .05$)

ns não significativo ($p \geq .05$)

MÉDIAS E MEDIDAS

Médias de tratamento

1	7.02000 a
2	6.19000 b

dms = 0.50541

MG = 6.60500

CV% = 27.46

Ponto médio = 5.00000

Textura 300 e 520

EXPERIMENTO INTEIRAMENTE CASUALIZADO

QUADRO DE ANÁLISE

FV	GL	SQ	QM	F
Tratamentos	1	2.88000	2.88000	1.1113 ns
Resíduo	198	513.12000	2.59152	
Total	199	516.00000		

** significativo ao nível de 1% de probabilidade ($p < .01$)

* significativo ao nível de 5% de probabilidade ($.01 \leq p < .05$)

ns não significativo ($p \geq .05$)

MÉDIAS E MEDIDAS

Médias de tratamento

1	7.12000 a
2	6.88000 a
dms =	0.44859

MG = 7.00000

CV% = 23.00

Ponto médio = 5.50000

Intenção de consumo

EXPERIMENTO INTEIRAMENTE CASUALIZADO

QUADRO DE ANÁLISE

FV	GL	SQ	QM	F
Tratamentos	1	16.24500	16.24500	12.2904 **
Resíduo	198	261.71000	1.32177	
Total	199	277.95500		

** significativo ao nível de 1% de probabilidade ($p < .01$)

* significativo ao nível de 5% de probabilidade ($.01 \leq p < .05$)

ns não significativo ($p \geq .05$)

MÉDIAS E MEDIDAS

Médias de tratamento

1	3.52000 a
2	2.95000 b
dms =	0.32037

MG = 3.23500
Ponto médio = 3.00000

CV% = 35.54