



7ª SEMANA DE CONHECIMENTO



Análise Sensorial - Pipoca de Milho

28/10 a 01/11



Autor(res)

Célia Regina Martinez Fortunato
Matheus Henrique Falcão Da Silva
Tainá Mari Viriato

Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

Instituição

CENTRO UNIVERSITÁRIO ANHANGUERA DE SÃO PAULO

Resumo

A análise sensorial é um método utilizado com o objetivo de mensurar e descrever as características de determinado produto, esse método se baseia na análise de percepções olfativas, visuais e do paladar do consumidor, levando-se em consideração os sentidos do corpo humano e são utilizados os conhecimentos de diferentes áreas, como: fisiologia, biologia, química, estatística e ciência de alimentos.

A análise sensorial é realizada com base na percepção dos avaliadores e dos consumidores, para que a análise sensorial seja realizada, é importante contar com um laboratório bem equipado, além disso, é preciso que exista uma sala de preparação das amostras com todos os equipamentos necessários.

O milho-pipoca pertence à espécie botânica *Zea mays L.*, e apresenta sementes duras e pequenas nas quais, quando aquecidas a 170°C aproximadamente, o óleo e a umidade exercem pressão sobre o pericarpo, até que ele se rompa, formando a pipoca.

A análise sensorial de pipoca busca determinar a aceitabilidade do alimento pelos consumidores. É uma análise que deve ser efetuada de maneira científica, por meio de testes sensoriais, utilizados para aferir a características dos alimentos mediante os sentidos humanos. Foi notado através da análise sensorial da pipoca de milho, que mesmo depois de estourar os grãos de milho ela não deixa de ser crocante. Notou que a qualidade do milho estourado varia dependendo da marca, a análise feita com a pipoca de milho da marca Kisabor apresentou mais grãos sem estourar, já a pipoca Yoki Premium estourou praticamente todos os grãos, além de ter uma textura e crocância melhor. Ambos os testes foram feitos na mesma panela com o fogo na mesma temperatura e com o tempo de 7 minutos para estourar.