

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE TRÊS DIFERENTES TIPOS DE MASSA DE PIZZA

CAMILA ANDRÉA FAVARO DE FREITAS¹

CAROLINE REGAZINE DE SÁ SOARES¹

LILIAN CHRISTIAN DOMINGUES DE SOUZA¹

REGINA KAKUDA FUJIMURA²

STELA MARIA LOPES BARBOSA²

¹ Docente das Faculdades Integradas de Três Lagoas

² Acadêmicas de Nutrição da Faculdades Integradas de Três Lagoas

RESUMO

As pizzas são caracterizadas pela espessura da massa, podendo ser finas ou espessas, redondas ou quadradas, ricas ou magras, podendo ser encontradas frescas ou resfriadas, prontas ou congeladas. O objetivo foi investigar a aceitabilidade de três diferentes massas de pizza, sendo uma a massa tradicional, a outra massa com a utilização de farinha integral e uma massa utilizando requeijão e cerveja na massa. Foram elaboradas três receitas de massa de pizza diferentes, sendo uma com a massa tradicional, a outra uma massa contendo cerveja e requeijão na massa e a outra contendo farinha integral. O recheio da pizza foi de mussarela, presente, calabresa e orégano. Para avaliar a aceitação da preparação as pizzas foram subdivididas em porções de tamanho semelhante, para avaliação pelos provadores. A avaliação sensorial foi realizada aplicando o teste de aceitabilidade com ficha. Conclui-se que 84% dos provadores de certa maneira gostaram da amostra de massa tradicional, 92% dos

provadores de certa maneira gostaram da amostra de massa de pizza com cerveja e requeijão e a massa com farinha integral apenas 57% dos provadores gostaram da amostra.

Palavras-chave: massa, aceitabilidade, teste sensorial.

INTRODUÇÃO

O interesse do consumidor por alimentos de preparação rápida e de custo acessível tem sido elevado (WILLIAMS, 1997). A popularidade da pizza em relação aos outros produtos de forno é relativamente recente e a qualidade de sua massa continua sendo uma área pouco pesquisada (LARSENT et al., 1993). A massa de pizza é produzida, comumente a partir de farinha de trigo.

As pizzas são caracterizadas pela espessura da massa, podendo ser finas ou espessas, redondas ou quadradas, ricas ou magras, podendo ser encontradas frescas ou resfriadas, prontas ou congeladas (PINHO; MACHADO; FURLONG, 2001).

A massa da pizza constitui uma fração significativa do produto e, aparência, sabor e textura são fatores importantes para sua identificação e aceitação pelo consumidor. No entanto, o surgimento da popularidade de pizza, em relação a outros produtos de forno, é relativamente recente e a qualidade de sua massa continua sendo uma área pouco pesquisada (LARSEN et al., 1993).

A massa de pizza é produzida, comumente, a partir da farinha de trigo, que possui alto valor calórico, mas apresenta baixa qualidade proteica, em virtude da deficiência em lisina. Neste aspecto o objetivo

deste trabalho foi investigar a aceitabilidade de três diferentes massas de pizza, sendo uma a massa tradicional, a outra massa com a utilização de farinha integral e uma massa utilizando requeijão e cerveja na massa.

DESENVOLVIMENTO

As pizzas foram desenvolvidas no Laboratório de Alimentos das Faculdades Integradas de Três Lagoas-MS. Foram elaboradas três receitas de massa de pizza diferentes:

A primeira massa de Pizza teve como ingredientes fermento biológico, farinha de trigo, água morna, azeite de oliva e sal. 1. A massa foi preparada, dissolvendo o fermento em $\frac{1}{2}$ xícara de água morna, e adicionando $\frac{1}{3}$ de xícara-chá de farinha de trigo. Misturando os demais ingredientes e deixando descansar por 20 minutos, até virar uma esponjinha. Após esse período a massa foi aberta e colocada em uma forma de pizza, levou-se ao forno e após a massa assar, retirou-a do forno e colocou os ingredientes e levou novamente para o forno.

A segunda massa foi preparada utilizando-se fermento biológico, farinha de trigo, requeijão, cerveja, óleo e sal. Misturou-se um pouco de farinha com fermento e depois o requeijão, óleo e a cerveja e os demais ingredientes, sal e foi acrescentando a farinha, sovou bem e dividiu a massa em 3 bolas, deixou descansar. Após esse período abriu-se a massa, colocou em forno pré-aquecido por 5 minutos, depois colocou o recheio e levar para assar em forno quente.

A terceira massa de pizza utilizou-se os seguintes ingredientes, fermento biológico, farinha integral, farinha de trigo, sal, açúcar e água. Misturou-se a farinha e despejou em uma superfície lisa e seca e foi

acrescentando o açúcar, o sal e o fermento. Sovou a massa até ficar homogênea. Deixou descansar por 30 minutos e após esse período abriu a massa, colocou o disco em uma forma e levou para assar em forno pré-aquecido. Em seguida acrescentou os ingredientes e levou novamente para assar.

O recheio das três pizzas foi composto por mussarela, presunto, calabresa ralada e orégano.

Para avaliar a aceitação da preparação as pizzas foram subdivididas em porções de tamanho semelhante, para avaliação pelos provadores.

A avaliação sensorial foi realizada aplicando o teste de aceitabilidade com ficha contendo escala hedônica de 9 pontos (figura 1), com 30 provadores não treinados, discentes e servidores Faculdades Integradas de Três Lagoas–MS. As amostras codificadas com três dígitos foram apresentadas em bandejas contendo água e colheres, e foi solicitado aos provadores para que avaliem as amostras da esquerda para a direita e entre uma e outra lavar o palato.

Os comentários foram agrupados de acordo com a semelhança e calculou-se a frequência dos mais citados.

Figura 1. Ficha de Avaliação Sensorial das três massas de pizza

Avalie as amostras usando a escala abaixo para descrever o quanto você gostou ou desgostou.	
1.	Desgostei muitíssimo
2.	Desgostei muito
3.	Desgostei regularmente

4. Desgostei ligeiramente
5. Indiferente
6. Gostei ligeiramente
7. Gostei regularmente
8. Gostei muito
9. Gostei muitíssimo

AMOSTRA 1 _____

AMOSTRA 2 _____

AMOSTRA 3 _____

Análise Sensorial:

TESTE DE PREFERÊNCIA

Estamos fazendo uma pesquisa sobre a preferência do consumidor para estes três tipos de Massas de Pizza . Por favor, prove as três amostras e indique sua preferência.

1) Prefiro a amostra _____

2) Não tenho preferência _____

Por favor, dê a razão de sua preferência _____

Frequência de consumo do produto objeto do teste.

Freqüentemente _____

Ocasionalmente _____

Nunca _____

Comentários:

Foram utilizadas consultas de cunho bibliográfico para embasar as prerrogativas da pesquisa, e ainda, como meio de subsidiar as análises e considerações. Essa pesquisa bibliográfica foi realizada por meio de livros, revistas e meio eletrônico.

Participaram da análise 30 provadores, sendo 69% do sexo feminino e 31% do sexo masculino. Os provadores que participaram do estudo foram alunos e funcionários da instituição de ensino.

Analisando quantitativamente os valores encontrados na ficha de aceitabilidade das amostras de massa para pizza verificou-se que 84% dos provadores de certa maneira gostaram da amostra de massa para pizza 1 (massa tradicional), 92% dos provadores de certa maneira gostaram da amostra de massa para pizza 2 (massa de pizza com cerveja e requeijão, em relação à Amostra 3 (massa de pizza com farinha integral) apenas 57% dos provadores de certa maneira gostaram da amostra.

A avaliação percentual referente a cada nível hedônico detalhado encontra-se no gráfico 1.

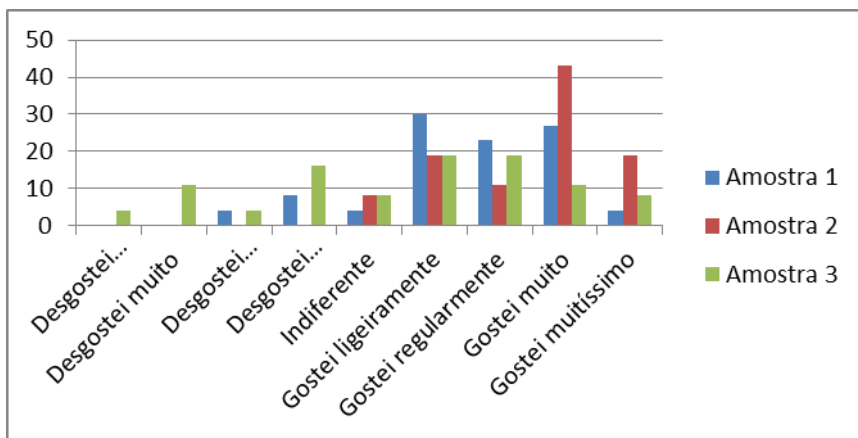


Gráfico 1: Distribuição percentual por nível hedônico da aceitação dos provadores para as formulações 1, 2 e 3 de massa de pizza.

Pizza 1 (massa tradicional), Pizza 2 (massa de pizza com cerveja e requeijão) e Pizza 3 (massa com farinha integral)

Quando indagados sobre suas preferências, 58% dos provadores responderam preferir a Amostra 2 em relação às outras amostras e em relação a suas não preferências 70% dos provadores responderam não preferir a Amostra 3.

Quando questionados quanto à razão por preferirem a Amostra 2, os provadores relataram que a amostra em questão apresentava uma massa mais macia e com um sabor mais acentuado.

Em relação à frequência de consumo alimentar referente ao produto analisado houve um empate, onde 50% dos provadores relataram consumir frequentemente pizza e 50% relataram consumir ocasionalmente e não houve relato por parte dos provadores de não consumir nunca pizza.

CONCLUSÃO

Por meio desta pesquisa, podemos concluir que 84% dos provadores de certa maneira gostaram da amostra de massa tradicional, 92% dos provadores de certa maneira gostaram da amostra de massa de pizza com cerveja e requeijão e a massa com farinha integral apenas 57% dos provadores gostaram da amostra.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CARVALHO, C.M.R.G.; NOGUEIRA, A.M.T.; TELES, J.B.M. Consumo alimentar de adolescentes matriculados em colégio particular de Teresina, Piauí – Brasil. Ver. Nutr. v.14, n2, p 85-93, maio-ago, 2001.

LARSENT, D.M.; SETSER, C.S.; FAUBION, J.M. Effects of flour type and dough retardation time on the sensory characteristics of pizza crust. Cereal Chemistry, v. 70, p. 647-650, 1993.

PINHO, B. H. S., MACHADO, M. I. F., FURLONG, E. B., Propriedades físico-químicas das massas de pizza semiprontas e sua relação com o desenvolvimento de bolores e leveduras. Revista Instituto Adolfo Lutz, v. 60, n. 1, p. 35-41, 2001.

WILLIAMS, S.R. Fundamentos de Nutrição e Dietoterapia. 6^o ed. Porto Alegre: Editora Artmed, 1997.