

166

DESENVOLVIMENTO DE UM NOVO PRODUTO: MASSA FOLHADA PRÉ-PRONTA PARA PIZZA. *Aline Biedrzycki, Aline Cristina Guillen, Jean Philippe Palma Révillion, Daiana de Souza (orient.)* (UFRGS).

Consagrada como um dos pratos mais apreciados pelo brasileiro, a pizza tem mostrado um mercado em expansão, onde as inovações são constantes. Em contrapartida, os produtos de massa folhada não apresentam grandes novidades, apesar de também serem bem aceitos pelo consumidor brasileiro. Com base nessas informações, este trabalho teve como objetivo desenvolver uma massa folhada pré-pronta para pizza. Foram avaliadas quatro diferentes formulações, variando-se a quantidade de gordura utilizada na folhagem (20 e 40% sobre a quantidade de farinha) e a realização do processo de fermentação da massa ou não. Realizou-se um experimento fatorial cruzado, onde se observou a interação destes dois fatores sobre a aceitação de atributos sensoriais considerados importantes para o produto. Os atributos sensoriais aparência, espessura da massa, textura de folhas, sabor, sabor residual de gordura e aceitação geral foram analisados através de teste de aceitação com escala hedônica, o qual possibilitou avaliar o grau com que os provadores gostaram ou desgostaram do produto. Os dados obtidos foram submetidos à Análise de Variância (ANOVA). Assim, pôde-se perceber que o aumento da quantidade de gordura, de 20 para 40%, aumentou a média do atributo textura de folhas e a fermentação diminuiu a média do atributo sabor. Já a intenção de compra foi maior para a amostra com 40% de gordura sem fermentação.