



T686

**IMPACTO DA SECAGEM COM MICROONDAS SOBRE O PERFIL SENSORIAL E A ACEITAÇÃO DE NOZ MACADÂMIA (*Macadamia integrifolia* Maiden & Betche)**

Guilherme José Maximo (Bolsista PIBIC/CNPq), Flávio Alves da Silva (Co-orientador) e Prof. Dr. Antonio Marsaioli Junior (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A secagem da noz macadâmia garante as condições que irão eliminar ou reduzir substancialmente o impacto de fatores que causam deterioração na qualidade da amêndoa. Neste trabalho, através de métodos de análise sensorial descritivos (Análise Descritiva Quantitativa), discriminativos, e afetivos foi possível avaliar o impacto da secagem sobre o perfil sensorial de 7 amostras de noz macadâmia secas com energia de microondas e 1 seca convencionalmente, comparar de forma global os produtos gerados pelos dois métodos de secagem e avaliar a aceitação dos tratamentos pelos consumidores. Após o processamento, ambos os processos apresentaram produtos com semelhança estatística global. A amêndoa seca convencionalmente apresentou maior sabor de ranço. Em geral, as amostras secas via aplicação de microondas apresentaram semelhança sensorial em todos atributos avaliados. Todas as amostras apresentaram semelhança estatística e positiva quanto à aceitação. O estudo foi realizado por um período de 6 meses de armazenamento das amostras. Resultados semelhantes foram encontrados durante todo o período. A utilização de energia de microondas conduziu a menores tempos de secagem proporcionando menor impacto, principalmente, na rancificação da noz quando comparado ao produto convencional.

Microondas - Noz macadâmia - Sensorial