

ANÁLISE FATORIAL PARA AVALIAR O AUMENTO DE MASSA PÓS COZIMENTO PARA MACARRÃO

Carlos Pereira da Silva^{1,2}, Carolina Cristina Bicalho^{1,2}, Micherlania da Silva Nascimento^{1,2}, Augusto Ramalho de Moraes^{1,2}

RESUMO

O objetivo foi estudar duas formulações de macarrão uma composta com Isolado Proteico de Soro de Leite (IPSL) e a outra com Concentrado Proteico de Soro de Leite (CPSL), sendo elas acrescidas à massa base do macarrão nos níveis (5, 10, 15 e 20%) para que fosse avaliado o aumento de massa em gramas após o cozimento das mesmas. O experimento foi instalado em um delineamento inteiramente ao acaso com três repetições, com os tratamentos dispostos em esquema fatorial com dois e quatro níveis (2×4), respectivamente. Pela análise de variância verificou-se que existe efeito significativo de interação entre formulação e níveis. Ao ser avaliado formulações dentro cada nível, no nível de 10% as formulações IPSL e CPSL tiveram comportamento igual e, para os demais níveis foi verificado que as formulações tiveram comportamento médio estatisticamente diferente dentro de cada nível. Quando avaliado os níveis dentro de cada formulação, para o Isolado Proteico de Soro de Leite (IPSL) não houve diferença estatística; entretanto para o Concentrado Proteico de Soro de Leite (CPSL) dentro do nível 5% obteve maior aumento de massa.

Palavras-chave: *Análise de variância, esquema fatorial e aumento de massa.*

¹DEX/Departamento de Ciências Exatas- Universidade Federal de Lavras, ccpsilva81@hotmail.com, carolinabicalho@gmail.com, micherlania@bol.com.br, armorais@dex.ufla.br

²Agradecimento à FAPEMIG e ao CNPq pelo apoio financeiro e bolsa concedidas.