

E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimentos - 3. Tecnologia de Alimentos

Elaboração e avaliação sensorial de uma geléia mista de pitanga e acerola com alto teor de vitamina C.

Marivalda Figueredo Santa Barbara ¹

Antônio Augusto Oliveira Fonsêca ²

Jaqueline Macena Pereira ³

Lorena Silva Souza ⁴

Daniela de Souza Hansen ⁵

Leila Andrade Basto ⁶

1. ¹ Estudante da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia/CCAAB, Centro, CEP: 44
2. Professor da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia/CETEC, Centro, CEP: 4438
3. Elaboração e avaliação sensorial de uma geléia mista de Pitanga e acerola com al
4. Aluna de pós-graduação em Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Cruz das A
5. Elaboração e avaliação sensorial de uma geléia mista de Pitanga e acerola com al
6. Elaboração e avaliação sensorial de uma geléia mista de Pitanga e acerola com al

INTRODUÇÃO:

No Brasil, as perdas pós-colheita de fruteiras são elevadas devido a grandes excedentes no período de safra e aliado a este fenômeno, encontramos em muitas regiões do país a falta de estruturas para a sua conservação. Uma das alternativas para o aproveitamento é a fabricação de doce em calda e massa, néctar, polpa, e geléia. A pitanga é um fruto tropical de elevada perecibilidade apresentando problemas durante o seu armazenamento e comercialização o que compromete a qualidade da fruta in natura. Seu teor de vitamina C é baixo já a acerola, conhecida por conter grandes quantidades de vitamina C; é também rica em antocianinas e carotenóides. Geléia mista une características nutricionais de duas ou mais frutas, e podem constituir numa forma de explorar características exóticas de frutas como pitanga e acerola como sabor e aroma, além de minimizar as perdas pós-colheita. Devido ao grande apelo por produtos nutritivos e funcionais, com boas características organolépticas, o consumidor tem buscado diferentes formas de combinação de frutas e outros produtos. Diante do exposto este trabalho teve como objetivo elaborar e avaliar sensorialmente uma geléia mista de pitanga e acerola com alto teor de vitamina C armazenada no período de 180 dias.

METODOLOGIA:

Desenvolveu-se uma formulação de geléia mista tipo extra (60% de pitanga e 40% de acerola). Após a cocção, a geléia foi envasada em recipientes de vidro esterilizados a 100°C, fechados com tampa metálica e invertidos até total resfriamento, em seguida foi rotulado e armazenado a temperatura ambiente durante 180 dias; mensalmente foram realizadas análises de: pH, sólidos solúveis, acidez, açúcares (reduzores, não reduzores e totais) ácido ascórbico usando o método de iodeto. No teste sensorial foram utilizados 50 julgadores não-treinados. Amostras de 25g foram oferecidas em copos descartáveis branco. Para o teste de aceitação global, foi utilizada uma escala hedônica de 9 pontos, onde 9 era a nota máxima □gostei muitíssimo□ e 1 a mínima desgostei muitíssimo□avaliando parâmetros: aroma, sabor, espalhabilidade, cor e intenção de compra. Na análise microbiológicas foram realizadas contagem de bactérias mesófilas, coliformes totais e fecais, bolores e leveduras e psicotróficos.

RESULTADOS:

A geléia apresentou os seguintes resultados pH (3,14 - 3,29), estando dentro do padrão ideal que é de 3,0 a 3,2, e acidez titulável de (0,77 - 0,66), sendo que o recomendado é de 0,3 a 0,8, sólidos solúveis (68,00 □ 66,25), umidade (28,88 □ 28,36), açúcar redutor (20,3 □ 23,9), e açúcar não redutor (43,9 -36,2). Durante o

armazenamento houve retenção de 60,71% ácido ascórbico. Na avaliação microbiológica todos os parâmetros estão de acordo com a (ANVISA), que estipula para as geléias de frutas, 10⁴ UFC. g⁻¹ para bolores e leveduras e máximo de 10⁴ NMP.g⁻¹ para coliformes a 45°C e 35°C. Quanto a avaliação sensorial todos os atributos avaliados obtiveram escores entre sete (gostei moderadamente) e oito (gostei muito). Na intenção de compra 100% dos avaliadores evidenciaram que comprariam o produto caso estivesse à venda.

CONCLUSÃO:

Conclui-se que a geléia elaborada apresentou boas características sensoriais e microbiológica mantendo elevado teor de vitamina C durante o período de armazenamento.

Instituição de Fomento: FAPESB

Palavras-chave: Blend, Qualidade, Nutricional.