

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

NÉCTAR DE MANGA COM MARACUJÁ: AVALIAÇÃO SENSORIAL E FÍSICO-QUÍMICA

Marlos Dourado Machado ¹

Lara Cristina Bispo dos Santos ¹

Ricardo Luis Cardoso ¹

Orlando Antonio de Souza Hansen ¹

1. Centro de Ciências Agrárias Ambientais e Biológicas da UFRB

INTRODUÇÃO:

A manga (*Mangifera indica* L.) pertence à família Anacardiaceae, e uma fruta polposa, de aroma e cor muito agradáveis, a qual faz parte do elenco das frutas tropicais de importância econômica. O maracujá amarelo (*Passiflora edulis flavicarpa* Degener) também conhecido como □maracujá azedo□ é originário do Brasil. É uma das poucas frutas nacionais que tem apresentado aumento no consumo in natura nos últimos anos. O termo néctar é usado pela legislação brasileira para designar a bebida não fermentada, obtida da diluição em água potável da parte comestível do vegetal e açúcares ou de extrato vegetais e açúcares, podendo ser adicionada de ácidos, e destinada ao consumo direto. O presente trabalho teve a finalidade de produzir néctar de Maracujá com Manga, observar a esterilidade comercial do produto e avaliar físico-quimicamente com três repetições (pH, sólidos solúveis totais e acidez total titulável) e sensorialmente com trinta provadores os atributos de textura, cor, sabor, aparência, impressão global e intenção de compra.

METODOLOGIA:

Esse estudo foi realizado no Laboratório de Tecnologia de Alimentos do Centro da UFRB. A matéria-prima utilizada foi manga e o maracujá. Os frutos maduros do maracujazeiro foram lavados e retirados as polpas, posteriormente triturados em liquidificador e a polpa obtida foi passada em uma peneira. A formulação do néctar foi feita com a mistura do suco de manga com maracujá, com água em proporções iguais e 10 por cento de açúcar em relação ao peso total. Após aquecimento em temperatura de 85* C, foi acondicionado em garrafas de 200 ml. Os produtos obtidos em estufa posteriormente submetido a análises físico-químicas (pH, sólidos solúveis totais, acidez total titulável). A análise sensorial foi para os atributos de sabor, cor, impressão global, aroma, utilizando uma escala hedônica de 9 pontos, com extremidades desgostei muitíssimo (1) e gostei muitíssimo (9) e nível de doçura e acidez utilizando uma escala hedônica de 4 pontos, com extremidades muito alta (4) e baixa (1)).

RESULTADOS:

Na prova de esterilidade comercial não observou nenhuma alteração causada por microrganismos ao produto, como fermentação, produção de gás e colônias de microrganismos. Os resultados das análises físico-químicas da matéria-prima foram teores de AT (0,206 %), pH (3,98) e SST (11,8 oBrix) ficaram dentro do padrão de identidade e qualidade para a maioria dos néctares de frutas estabelecida pela legislação brasileira. (BRASIL, 2000). A avaliação sensorial mostrou que o sabor (6,73) e o aroma (7,07) foram classificados como gostei regularmente e a cor (8,07) e o aroma (8,0) foram qualificados como gostei muito. O perfil sensorial de doçura (2,14) e acidez (1,53) obtiveram médias equivalentes a regular e intenção de compra mostrou que 84,6 % dos provadores comprariam o produto.

CONCLUSÃO:

O néctar obteve-se esterilidade comercial. Os resultados das análises físico-químicas ficaram dentro do padrão de identidade e qualidade para a maioria dos néctares de frutas estabelecida pela legislação brasileira. O perfil sensorial de doçura e acidez obtiveram uma média equivalente regular respectivamente. A média de aceitação do produto foi boa, mostrando o maracujá e a manga constituem boa matéria-prima para produção de néctar, sensorialmente aceitável pelos consumidores.

Instituição de Fomento: UFRB

Palavras-chave: qualidade, sabor, aroma.