

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

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GELEIA CONVENCIONAL E DIETÉTICA DE UMBU-CAJÁ (*Spondias spp.*)

Mércia Damasceno Fonseca ¹

Eliseth de Souza Viana ²

Leonardo Dib de Carvalho ³

Maria Eugênia de Oliveira Mamede ⁴

Eliete da Silva Bispo ⁴

Luciana Alves de Oliveira ⁵

1. Faculdade Maria Milza - Estudante de Farmácia
2. Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical Pesquisadora orientadora
3. Universidade Federal da Bahia Estudante de Mestrado
4. Universidade Federal da Bahia Professora Adjunta
5. Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical - Pesquisadora

INTRODUÇÃO:

A umbucajazeira é uma espécie nativa da região semiárida nordestina, a qual apresenta como vegetação predominante à caatinga, que é composta por uma grande variedade de espécies vegetais, dentre elas as árvores do gênero *Spondias*. A exploração racional de espécies rústicas e tolerantes ao estresse hídrico pode ser uma alternativa de diversificação para o agronegócio da fruticultura baiana. Explorado economicamente com base em seus frutos, consumidos em grande parte in natura, o umbu-cajá, devido ao seu sabor refrescante, aroma agradável e exótico, vem sendo apontado como próprio para elaboração de geleia. Considerando que uma parcela da população tem restrição ao consumo de sacarose, a oferta de produtos dietéticos de sabor semelhante ao convencional, representa um nicho de mercado. O xilitol vem sendo apontado como uma opção de substituição dos açúcares por apresentar menor valor calórico e o mesmo poder de doçura da sacarose. O objetivo deste trabalho foi avaliar, sensorialmente, duas geléias de umbu-cajá, sendo uma dietética e outra convencional, oriundas de dois acessos, em dois estádios de maturação.

METODOLOGIA:

Os frutos de vez, dos acessos Suprema e Preciosa, foram colhidos, no município de Itaberaba, Bahia, despolidos separadamente (verdes e maduros) e congelados a -18°C até o momento do uso. As geleias foram elaboradas com 50 partes de polpa e 50 partes de açúcar (convencional) ou xilitol (dietética). Para padronizar a textura, utilizou-se 0,5% de pectina GENU tipo 105 ATM, em relação ao peso total. O produto foi concentrado até 63 °Brix. As geléias de umbu-cajá foram avaliadas por 50 julgadores não treinados, quanto aos atributos aparência, cor, aroma, sabor e a textura, por meio de escala hedônica de nove pontos e também, quanto a intenção de compra por meio de escala hedônica de cinco pontos. Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância considerando o delineamento inteiramente casualizado em esquema fatorial 2 x 2 x 2, dois acessos, dois tipos de geléias e dois estádios de maturação. As médias dos tratamentos foram submetidas ao teste de Tukey a 5% de probabilidade.

RESULTADOS:

Os dados obtidos pela análise sensorial demonstraram que os atributos aparência e cor diferiram significativamente em relação ao acesso, Suprema e Preciosa, bem como entre as geleias convencional e dietética (p<0,05). Quanto à intenção de compra, observou-se um índice de aceitação alto para todas as geleias.

CONCLUSÃO:

Os frutos da umbucajazeira mostraram-se promissores para a elaboração de geleia, pois tiveram boa aceitação sensorial. O uso do xilitol apresentou-se satisfatório por resultar em produto com características de geleia e sabor similar ao convencional. A produção com polpa madura influenciou a opinião dos julgadores quanto à intenção de compra provavelmente devido ao aroma e sabor mais marcante em relação ao fruto verde.

Instituição de Fomento: Embrapa e Capes

Palavras-chave: umbucajazeira, sacarose, xilitol.