

ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL E FÍSICO-QUÍMICA DE COMPOTA DE JAMBO

Gilmara Cruz de Albuquerque¹

Ricardo Luis Cardoso²

RESUMO: A compota e a matéria-prima foram caracterizados quanto ao teor de pH, acidez total titulável, sólidos solúveis, relação sólidos solúveis/acidez total titulável (ATT) – “ratio”. Os jambos foram submetidos as análises físicas: densidade real, peso do fruto, da casca e da semente, diâmetros longitudinal e horizontal. As características sensoriais e físico-químicas da compota de jambo, foram estudadas após 60 dias de processamento. Os jambos foram cortados em dois pedaços que sofreram um branqueamento em um xarope com 40 % de sacarose (400 g de açúcar e 600 g ou ml de água) e 2 g de ácido cítrico para Kg de xarope em fervura por 5 minutos e acondicionados em frascos de vidro de 500 ml, previamente esterilizados e coberto com xarope utilizado no branqueamento quente (próximo da fervura, 90 °C), deixando um espaço-vazio de cerca de 1,0 cm. Os potes fechados sofreram um tratamento térmico por 20 minutos a 99 °C e imediatamente resfriado em local ventilado e estocados em condições ambientais. Foi feita análise de textura em grama-força (gf), A avaliação sensorial foi feita, com trinta provadores, mediante escala hedônica não estruturada de 90 mm de comprimento, com os extremos correspondentes de "desgostei muitíssimo" (0 mm) a "gostei muitíssimo" (90 mm). Os dados foram submetidos a análise de média e desvio padrão. No estudo do perfil da textura, observou uma dureza máxima de cerca de 79 g. O jambo constituiu boa matéria-prima com bom rendimento em polpa (74,4%) e viável para produção de compota, sensorialmente aceitável pelos consumidores.

Palavras-chave: compota, jambo, sensorial

¹ Estudante de graduação do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas.

² Professor do Centro de Ciências, Ambientais e Biológicas. Orientador