

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GELÉIA DE MAÇÃ (*Pyrus malus*) E MARACUJÁ-AMARELO (*Passiflora edulis* Sims. f. *flavicarpa* Deg.).

Rodrigo Almeida Silva¹, Dayse Batista dos Santos², Adriana Jesus dos Santos³, José Delclânio Batista dos Santos⁴, Ricardo Luis Cardoso⁵

Este trabalho foi desenvolvido no Laboratório de Tecnologia de Alimentos do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas da UFRB, e teve como objetivo caracterizar e medir atributos da geléia de maçã e maracujá. O delineamento foi totalmente casualizado, com três repetições. As frutas foram lavadas, cortadas e pesadas em balança semi-analítica. Após cortadas as maçãs foram batidas no liquidificador com 200ml de caldo de maracujá por 2 minutos; obteve-se então 450g de uma mistura de frutas, a qual adicionou-se 75% de açúcar, (337,5g), 1% de acidulante correspondente a 7,79g de vitamina C, e 0,5% de pectina correspondente a 3,94g. .Procedeu-se à cocção em recipiente de aço inoxidável, durante 20 minutos, até o ponto em que a geléia se condensasse num recipiente contendo álcool. A geléia foi envasada à quente em embalagens de vidro fechadas com tampa de metal. .A amostra de geléia foi avaliada de acordo com os atributos: Aparência, Aroma, consistência, cor e Sabor, em escala hedônica que vai de 1 desgostei, muitíssimo até 9 gostei muitíssimo, também foi avaliado na mesma ficha de análise sensorial a Intenção de Compra..Para avaliação da amostra, 5 g da geléia foi servida em copos de plástico descartáveis de 50 ml para 25 provadores não treinados. Na caracterização físico-química do produto foi determinado por leitura direta em potenciômetro; acidez total titulável com método da A.O.A.C. (1995) e os sólidos solúveis totais(SS) foram determinados por leitura direta em refratômetro. A geléia obteve bom desempenho no parâmetro intenção de compra com 83 % de aprovação.O atributo sabor foi o que adquiriu maior qualificação, nota 6 (gostei muitíssimo) na escala hedônica de 1-9 pontos.dada por 70 % dos consumidores. Desta forma conclui-se que A combinação entre as frutas, maçã e maracujá constituem-se em uma boa matéria-prima para produção de geléias, mostrando-se sensorialmente aceitável pelos consumidores.

Palavra – Chave : Processamento de Vegetais

1. Graduando em Engenharia Agronomia –UFRB
2. Estudante do mestrado em Microbiologia Agrícola UFRB, Bolsista FAPESB
3. Aluna Especial do mestrado em Ciências Agrárias –UFRB
4. Graduando em Engenharia
5. Professor Titular, Orientador- UFRB