

## ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL E FÍSICO-QUÍMICA DE CONSERVA DE PALMITO DE PUPUNHA

Henrique da Rocha Marcolin<sup>1</sup>

Ricardo Luis Cardoso<sup>2</sup>

Esses estudos foram realizados no Laboratório de Tecnologia de Alimentos do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas da UFRB. A matéria-prima utilizada foi palmito de pupunha originário de Alagoinhas - BA. Após acondicionamento do palmito em potes de vidro de 500 ml, previamente esterilizado por 99 °C durante 5 minutos, adicionou salmoura a 80°C com 3,8 % de cloreto de sódio e 0,95 % de ácido cítrico. Após fechamento hermético esterilizou em banho-maria a 99 °C por 40 minutos e armazenou em estufa a 35 °C por 15 dias. Após 18 dias de armazenamento, os produtos finais foram submetidos a análises físico-químicas com três repetições: pH, sólidos solúveis totais, acidez total titulável e análise sensorial para os atributos preferência de consistência, cor, sabor, aparência, acidez e odor, utilizando uma escala hedônica de 9 pontos, com extremidades desgostei muitíssimo (1) e gostei muitíssimo (9)), fez também análise sensorial da intensidade de acidez com escala hedônica de quatro pontos, com extremidades de muito alta a baixa e consistência com uma escala hedônica de três pontos, com extremidades de mole a dura e intenção de compra, com trinta provadores e três repetições. Os resultados obtidos foram submetidos a análises de média mais desvio-padrão. O pH de equilíbrio da salmoura com o palmito ficou 3.45, o que impede o desenvolvimento de *Crostridium botulinum*. No estudo do perfil da textura, observou uma dureza máxima de cerca de 311,6 g. A avaliação sensorial mostrou que o palmito de pupunha constituiu boa matéria-prima para produção de conserva, sensorialmente aceitável pelos consumidores e que a qualidade da cor e sabor obtiveram as maiores medias na aceitação sensorial, equivalente a gostei regularmente a gostei muito. O estudo do perfil sensorial de consistência e acidez obteve-se uma media equivalente à branda e regular respectivamente.

**Palavras-chave** - palmito, pupunha, sensorial.

---

<sup>1</sup> Estudante de graduação do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas.

<sup>2</sup> Professor do Centro de Ciências, Ambientais e Biológicas. Orientador