

## ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE NECTAR DE MAMÃO

George Vaz Nunes da Silva<sup>1</sup>

Ricardo Luis Cardoso <sup>2</sup>

Claudia de Jesus Santos<sup>1</sup>

Dayanne Santos Silva<sup>1</sup>

**RESUMO:** Esse estudo foi realizado no Laboratório de Tecnologia de Alimentos do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas da UFRB. A matéria-prima utilizada foi mamão adquirido na cidade de Cruz das Almas - BA. Os frutos maduros e sadios foram lavados, retirado as sementes e descascados. Após trituração da polpa em liquidificador com mesma quantidade de água, adicionou 10 por cento de açúcar em relação ao peso total (polpa e água). O pH do néctar foi corrigido para 4,14 com adição de ácido cítrico. Após aquecimento em temperatura de 85° C, foi acondicionado em garrafas de 200 ml, previamente lavadas e esterilizadas em banho-maria por 5 minutos, fechadas hermeticamente e pasteurizada em banho-maria a 99 °C por 8 minutos. O produto final foi submetido a análises físico-químicas de pH, sólidos solúveis totais, acidez total titulável e análise sensorial, com teste de preferência com de trinta provadores e três repetições para os atributos de cor, sabor, aparência e odor, utilizando uma escala hedônica de 9 pontos, intensidade de doçura e acidez com escala hedônica de 4 pontos e intenção de compra. Os resultados obtidos foram submetidos a análise de média com os respectivos desvio-padrão. O pH (4,14) do produto final não permite o desenvolvimento de microrganismos patogênico, como *Crostridium botulinum*. A avaliação sensorial mostrou que o produto obteve boa aceitação e que a qualidade da cor obteve maior media na aceitação sensorial, equivalendo a gostei muito. O perfil sensorial de doçura e acidez obtiveram uma média equivalente a regular e a intenção de compra demonstrou que 68 % dos provadores comprariam o produto.

Palavras-chaves: mamão, sensorial, néctar.

---

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

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