

AVALIAÇÃO SENSORIAL E FÍSICO-QUÍMICA DE GELÉIA DE MARACUJÁ UTILIZANDO O ALBEDO COMO GELEIFICANTE

Antonio Pereira Neto¹ ; Dayse Batista dos Santos²; Ricardo Luís Cardoso³; Rosangela Nascimento da Silva Ribeiro¹

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

² Estudante de Pós-graduação do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas.

³ Professor do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas. Orientador.

Esse estudo foi realizado com o objetivo de elaborar, avaliar sensorialmente e físico-quimicamente geléia feita com suco de maracujá, utilizando o albedo como geleificante, a fim de aproveitar o maracujá no período de supersafra. A geléia foi preparada com a seguinte formulação: 30 % de suco + albedo de maracujá e 70 % de açúcar (sacarose). Após mistura dos ingredientes constantes na formulação concentrou até 69 °Brix, acondicionou a 85 °C em potes de vidro e fechou hermeticamente. O produto final foi submetido a prova de esterilidade comercial, análises físico-químicas de pH, sólidos solúveis totais e acidez total titulável em triplicatas e análise sensorial, com teste de preferência por trinta provadores e três repetições para os atributos de cor, sabor, consistência, aparência e odor, utilizando uma escala hedônica de 7 pontos e intenção de compra. As médias dos atributos referentes à preferência da amostra avaliada foram complementadas pela análise estatística descritiva e coeficiente de variação. O produto final obteve esterilidade comercial. Os resultados das avaliações físico-químicas (pH 3,15, AT 0,96 %, SST 57,2) ficaram dentro dos padrões tecnológicos para fabricação de geléias. Foi notada uma ótima aceitação do produto, sendo registrada as médias de 8,4 para aparência, textura 7,6, cor 8,2, aroma 7,7 e sabor 7,8, classificando o produto entre os pontos "gostei muito" a "gostei muitíssimo". O produto apresentou intenção de compra por parte de 100 % dos provadores.

Palavras-chaves: Passiflora edulis S; albedo; sensorial.