

ACEITAÇÃO SENSORIAL DE GELÉIA, DOCE EM MASSA E COMPOTA DE QUATRO ACESSOS PROMISSORES DE UMBU-CAJÁ

Gleize Fiaes Ferreira¹; Ricardo Luis Cardoso²; Eliseth de Souza Viana³

¹. Engenheira Agrônoma, Mestranda em Ciências Agrárias – UFRB/CNPMF

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

³. Pesquisadora da Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical– CNPMF. Co-orientadora

Os frutos desta espécie ainda não foram devidamente caracterizados, particularmente no que se refere ao seu potencial para industrialização. Objetivou-se com este estudo adequar à tecnologia convencional de processamento de geléia, doce em massa e compota com quatro acessos de umbu-cajá, avaliando-se a aceitação sensorial. Os frutos de umbu-cajá foram colhidos nos meses de maio e junho em quatro plantas localizadas na região do semi-árido baiano. A seleção dos acessos para o processamento dos produtos baseou-se em características de rendimento de polpa e sólidos solúveis totais, informações obtidas em estudo anterior. Os frutos foram obtidos diretamente do produtor no estágio de maturação “de vez”. As geléias e compotas foram elaboradas conforme procedimento convencional. No processamento da geléia, foi utilizada a proporção 50:50 (polpa e açúcar). Para produção da compota foi empregados xaropes na concentração de sólidos solúveis totais de 25° Brix. No doce em massa utilizou-se a formulação: 55% de polpa de da fruta, 45% de sacarose. A análise sensorial consistiu em teste de consumidor com trinta provadores não treinados. Foram avaliados os atributos cor, aroma, sabor, textura, utilizando escala hedônica estruturada de 9 pontos (9 = gostei muitíssimo a 1 = desgostei muitíssimo). A ordem de apresentação das amostras aos julgadores foi ao acaso em cabines individualizada. Os resultados obtidos foram submetidos à análise de variância, desvio padrão e estatística descritiva. Foi notada uma boa aceitação do produto geléia e doce em massa sendo registradas as médias dos parâmetros estudados de 6,0 a 7,0 e 6,8 a 7,4 respectivamente classificando os produtos entre os pontos “gostei ligeiramente” a “gostei moderadamente”. Para a compota foi notada uma boa aceitação, pois as médias variando de 5,7 a 6,0 correspondendo aos pontos “nem desgostei e nem gostei” a “gostei ligeiramente”. O aproveitamento do umbu-cajá na forma de doces mostrou-se possível, tendo os produtos desenvolvidos apresentado boa aceitação sensorial.

Palavras chave – Spondias, Acesso, Umbu-cajazeira.