

ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL E FÍSICO-QUÍMICA DE NECTAR DE MANGA TOMMY ATKINS

Jaqueline Santos da Silva¹; Ricardo Luís Cardoso²;

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

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

Esse estudo foi realizado com objetivo de elaborar, avaliar sensorialmente e físico-quimicamente o néctar feito de polpa de manga TOMMY ATKINS. A formulação do néctar foi feita com a mistura da polpa de manga misturada com água na proporção de (30:70) e 10 % de açúcar. Após aquecimento em temperatura de 85 °C, foi acondicionado em garrafas de 200 mL e fechadas hermeticamente com "tampa em coroa" e pasteurizada a 85 °C por 10 minutos. O produto final foi submetido a prova de esterilidade comercial, análises físico-químicas de pH, sólidos solúveis totais e acidez total titulável em triplicada e análise sensorial, com teste de preferência com 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 à análise de variância e desvio padrão. O produto obteve esterilidade comercial. Os resultados das análises químicas (SST = 12,7) ficou dentro do padrão de identidade e qualidade para néctar de manga estabelecida pela legislação brasileira o pH = 4,16, AT = 0,109 do produto final não permitiu o desenvolvimento de microrganismos patogênico, como *Crostridium botulinum*. A avaliação sensorial mostrou que o sabor, aparência e aroma obtiveram notas 6,24, 6,32 e 6,02 respectivamente, equivalendo a gostei ligeiramente e a cor nota 7,3 no ponto gostei regularmente na escala hedônica. O perfil sensorial de doçura e acidez obteve média equivalente a regular e a intenção de compra demonstrou que 97 % dos provadores comprariam o produto.

Palavras-chaves: Mangifera indica, sabor, qualidade.