

## **ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL E FÍSICO-QUÍMICA DE NECTAR DE ABACAXI**

**Julianderson dos Santos Carvalho<sup>1</sup>; Ricardo Luís Cardoso<sup>2</sup>**

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

<sup>2</sup> 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 abacaxi. A formulação do néctar foi feita com a mistura da polpa de abacaxi misturada com água na proporção de (50:50) e 10 % de açúcar. Após aquecimento em temperatura de 85°C, foi acondicionado em garrafas de 200 mL fechadas hermeticamente com "tampa em coroa" e pasteurizada a 85 °C por 10 minutos. O produto final foi submetido a prova de esterilidade comercial. Após 90 dias de armazenamento a 35°C foram realizadas as análises físico-químicas: pH, sólidos solúveis totais (SST) e acidez total (AT) 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 apresentou esterilidade comercial. Os resultados das análises químicas SST 12,8°Brix, pH 3,97 e AT de 0,28g de ácido cítrico/100g de néctar ficaram dentro do padrão de identidade e qualidade para néctar de abacaxi estabelecida pela legislação brasileira. A avaliação sensorial mostrou que o sabor, aparência, aroma e cor obtiveram notas 6,7, 6,9, 6,5 e 7,0 respectivamente, sendo classificados como gostei regularmente na escala hedônica. O perfil sensorial de doçura (2,2) e acidez (1,8) obtiveram médias equivalente a regular e a intenção de compra demonstrou que 90 % dos provadores comprariam o produto.

**Palavras-chaves:** Ananás, sabor, qualidade.