

## **ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL E FÍSICO-QUÍMICA DE GELÉIA DE BANANA PRATA**

**Mariana Soares Moraes<sup>1</sup>; Ricardo Luís Cardoso<sup>2</sup>; Dayse Batista dos Santos<sup>3</sup>; Karina Moraes kraft<sup>2</sup>; Patrícia Santos Barbosa<sup>1</sup>**

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

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

<sup>3</sup> Estudante de Pós- graduação do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas.

Esse estudo foi realizado no Laboratório de Tecnologia de Alimentos do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas da UFRB, com objetivo de elaborar, avaliar sensorialmente e físico-quimicamente geléia feita de suco de banana. A geléia foi preparada com a seguinte formulação: 1 parte do suco para 1 parte de açúcar e 1% de pectina e 0.5% de ácido ascórbico em relação a mistura (suco e açúcar), após concentração a 69°Brix, acondicionou a 85°C em potes de vidro hermeticamente fechados. O produto final foi submetido a prova de esterilidade comercial, análises físico-químicas de pH, sólidos solúveis totais e acidez total titulável com três repetições e análise sensorial, com teste de preferência com de trinta provadores testando três amostras para os atributos de cor, sabor, textura, aparência e impressão global utilizando uma escala hedônica de 9 pontos e intenção de compra. Os resultados obtidos foram submetidos à análise de variância e desvio padrão. O produto final obteve esterilidade comercial. Os resultados das avaliações físico-químicas (pH = 3,35) manteve igual ao da polpa da fruta e a AT (%) = 0,019 e SST (°Brix)= 69), ficaram dentro dos padrões tecnológicos para fabricação de geléias. A geléia mostrou-se sensorialmente aceitável pelos consumidores, onde todos os parâmetros estudados obtiveram notas classificadas como gostei muito na escala hedônica pelos provadores. A intenção de compra mostrou que 66,6 % dos provadores comprariam o produto.

**Palavras-chaves:** geléia, Musa, textura.