

## NÉCTAR DE CAQUI: AVALIAÇÃO SENSORIAL E FÍSICO-QUÍMICA

**Péricles Novaes Tenisi<sup>1</sup>; Ricardo Luís Cardoso<sup>2</sup>; Sara Julliane Ribeiro Assunção<sup>2</sup>; Dayse Batista dos Santos<sup>3</sup>**

<sup>1</sup> Estudantes de Graduação do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas. Estagiário(a)s..

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

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

Esse estudo foi realizado com objetivo de elaborar, avaliar sensorialmente e físico-quimicamente o néctar feito de caqui. A formulação do néctar foi feita com a mistura da polpa de caqui misturada com água na proporção de (35:59) e 6 % de açúcar. Foi realizada a correção do pH da mistura com ácido cítrico para 4,2. Após aquecimento em temperatura de 85 °C, foi acondicionado em garrafas de 200 mL e fechadas hermeticamente com "tampa em coroa" e pasteurizada a 99 °C por 8 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 média com os respectivos desvios-padrão. O produto obteve esterilidade comercial. Os resultados das análises químicas ficaram dentro do padrão de identidade e qualidade para a maioria dos néctares de frutas estabelecida pela legislação brasileira. Foi notada uma ótima aceitação do produto, na avaliação sensorial, sendo classificados os parâmetros estudados entre os pontos "gostei muito" a "gostei moderadamente". Os perfis sensoriais de doçura e acidez obtiveram médias equivalentes a regular e alta respectivamente a intenção de compra demonstrou que 100 % dos provadores comprariam o produto.

**Palavras chave:** *Diospyros kaki* L., Padrão de Identidade e Qualidade, néctar.