

NÉCTAR DE UMBÚ: AVALIAÇÃO SENSORIAL

Poliano Brito Costa¹; Ricardo Luís Cardoso²; Orlando Antonio de Souza Hansen³, Dimitri Neiva Lemos de Santana⁴

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

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

³Estudante de Pós-graduação do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas.

⁴Engenheiro de Alimentos – Universidade Estadual de Feira de Santana

Esse estudo foi realizado com o objetivo de elaborar e avaliar sensorialmente o néctar de umbú. A formulação do néctar foi feita com a mistura da polpa da fruta com água (50 % polpa + 50 % água) e 10 % de açúcar em relação a mistura anterior. Após aquecimento a 85 °C, foi acondicionados em garrafas de 200 mL fechadas hermeticamente com "tampa em coroa" e pasteurizada a 99 °C por 10 minutos. O produto final foi submetido a prova de esterilidade comercial e análise sensorial em triplicata por uma equipe de 30 provadores 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 a análise de variância com os respectivos desvios-padrão. O produto obteve a esterilidade comercial. A avaliação sensorial mostrou que as qualidades de sabor (7,14), cor (7,27), aparência (7,07) e odor (7,21) foram classificadas como gostei regularmente. Os perfis sensoriais de doçura (2,25) e acidez (2,28) obtiveram médias equivalentes a regular e a intenção de compra demonstrou que 97 % dos provadores comprariam o produto.

Palavras-chaves: sensorial. Spondias, qualidade.