

NÉCTAR DE ACEROLA COM ABACAXI: AVALIAÇÃO SENSORIAL E FÍSICO-QUÍMICA

Ricardo Luís Cardoso¹; George Weber dos Santos Araújo Souza²; Sirlana Silva de Assis²; Rosangela Souza de Santana²; Dayse Batista dos Santos³

¹ Professor do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas. Orientador.

² Estudantes de Graduação do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas. Estagiários.

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

Esse estudo foi realizado com o objetivo de elaborar e avaliar, sensorialmente e físico-quimicamente, o néctar de *blend* de acerola com abacaxi. A formulação do néctar foi feita com a mistura das polpas das frutas, em porções iguais (22,5% abacaxi + 22,5% de acerola), com 50% de água e 10% de açúcar. A correção do pH para 4,15 foi realizada com o ácido cítrico. Após aquecimento a 85°C, foram acondicionados em garrafas de 200 mL. O produto final foi submetido à prova de esterilidade comercial, à análise físico-química de vitamina C, pH, sólidos solúveis totais e acidez total titulável, em triplicata. Também foi realizada a análise sensorial, em triplicata, por uma equipe de 30 provadores, sendo os atributos de cor, sabor, aparência e odor avaliados numa 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 à estatística descritiva. O produto obteve a esterilidade comercial. Os resultados das análises químicas vitamina C (350 mg/g), AT (0,49%), pH (3,36) e SST (14,43° Brix) ficaram dentro do padrão de identidade e qualidade para a maioria dos néctares de frutas estabelecida pela legislação brasileira. A avaliação sensorial mostrou que a qualidade sabor (7,9) foi classificada como gostei muito, aparência (8,62) e cor (8,70) obtiveram as maiores médias de aceitação, sendo qualificadas como gostei muitíssimo, e o odor (6,73) considerado como gostei regularmente. O perfil sensorial de doçura (2,8) e a acidez (2,5) obtiveram médias equivalentes a regular, e a intenção de compra demonstrou que 68% dos provadores comprariam o produto.

Palavras-chave: Ananas comosus, Malpighia glabra.