

NECTAR DE SAPOTI - AVALIAÇÃO SENSORIAL E FÍSICO-QUÍMICA

Sara Julliane Ribeiro Assunção¹; Claudia de Jesus Santos¹; George Vaz Nunes da Silva¹; Ricardo Luís Cardoso².

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

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

Esse estudo foi realizado com o objetivo de elaborar, avaliar sensorialmente e físico-quimicamente néctar de sapoti. A formulação foi feita com 50 partes de polpa e 50 partes de água e 10 por cento de açúcar em relação ao peso total e o pH corrigido para 4,1. Após aquecimento em temperatura de 85° C, foram acondicionados em garrafas de 200 mL e fechadas hermeticamente com "tampa em coroa" e pasteurizada em banho-maria a 99 °C por 8 minutos. O produto final foi submetido a prova de esterilidade comercial, análises em triplicada de pH, sólidos solúveis totais, acidez total titulável e análise sensorial, com teste de preferência com de 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 a análise de média com os respectivos desvios-padrão. O produto obteve a esterilidade. Os resultados das análises químicas ficaram dentro do padrão de identidade e qualidade para a maioria de néctares de frutas estabelecida pela legislação brasileira A avaliação sensorial mostrou que o sabor, aparência e odor obtiveram notas 5,4, equivalendo a indiferente e que a qualidade da cor, aparência e aroma obtiveram maiores medias, 6,1, 5,6 e 6,1 respectivamente, equivalendo a gostei ligeiramente. O perfil sensorial de doçura e acidez obteve uma média equivalente a regular e a intenção de compra mostrou que 63 % comprariam o produto.

Palavras-chaves: Manilkara zapota, Padrão de Identidade e Qualidade, néctar.