

ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL E FÍSICO-QUÍMICA DO DOCE EM MASSAS DE JAMBO

Ricardo Luis Cardoso ¹

Gilmara Cruz de Albuquerque ²

RESUMO: O doce e a matéria-prima (jambo com casca) foram caracterizados quanto ao teor de pH, acidez total titulável, sólidos solúveis, relação sólidos solúveis/acidez total titulável (ATT) – “ratio”. As características sensoriais e físico-químicas do doce em massa de jambo, foram estudadas após 60 dias de processamento. O doce foi formulado com a adição de 0,28 % de ácido cítrico e 0,8 % de pectina em relação a quantidade de suco, na proporção de 50 % de açúcar (90 % de sacarose e 10 % de glicose) para 50 % de polpa e acondicionadas em potes plásticos e estocados em condições ambientais. A avaliação sensorial foi feita mediante escala hedônica não estruturada de 90 mm de comprimento, com os extremos correspondentes de "desgostei muitíssimo" (0 mm) a "gostei muitíssimo" (90 mm). Os dados foram submetidos a análise de média e desvio padrão. O jambo pode ser classificado como uma matéria-prima ácida cujo pH foi inferior a 4,5. No estudo do perfil da textura, observou uma dureza máxima de cerca de 1000 g. A avaliação sensorial mostrou que o jambo constituiu boa matéria-prima para produção de doce em massa, sensorialmente aceitável pelos consumidores e que a qualidade da consistência do doce em massa de jambo obteve a maior media na aceitação sensorial.

Palavras-chave: doce em massa, jambo, sensorial

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

² Estudante de graduação do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas.