

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GELÉIA DE MANGA (*Mangifera indica*.) E O 'BLEND' COM ACEROLA (*Malpighia glabra* L.)

Ciro Santos da Costa¹, Elizabeth Maria Ramos², José Delclânio Batista dos Santos³, Dayse Batista dos Santos⁴, Ricardo Luis Cardoso⁵

O objetivo deste trabalho foi determinar parâmetros sensoriais da geléia de manga e sua mistura com acerola e sacarose, a fim de aumentar os teores de vitamina C da mesma. O experimento foi realizado no Laboratório de Tecnologia de Alimentos do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas da UFRB. Foram analisadas as características físico-químicas da geléia de manga e das misturas contendo 50% de manga, 50% de acerola e 50% sacarose, 75% de manga, 25% de acerola e 50% sacarose. As características analisadas tanto para a geléia de manga, quanto para as misturas foram: pH, Brix, e sensorial. As frutas foram lavadas, cortadas e pesadas em balança semi-analítica. Após cortadas, as frutas foram batidas no liquidificador com por 2 minutos. Procedeu-se à cocção em recipiente de aço inoxidável, com agitação manual contínua durante 20 minutos. A amostra de geléia foi avaliada de acordo com os atributos: Aparência, Aroma, consistência, cor e Sabor, em escala hedônica que vai de 1 desgostei, muitíssimo até 9 gostei muitíssimo, também foi avaliado na mesma ficha de análise sensorial a Intenção de Compra. Para avaliação sensorial da amostra, 10 g da geléia foi servida em copos de plástico descartáveis de 50 ml para 30 provadores não treinados. Nos dados obtidos, observa-se uma diminuição no pH das misturas, isto era esperado ao adicionar a acerola, em razão da faixa do pH da acerola reportado na literatura variar de 3,18 a 3,53. O Blend que obteve melhor desempenho foi o com a formulação de 50% de manga, 50% de acerola e 50% sacarose, destacando-se no atributo sabor com 73% de aprovação. No parâmetro intenção de compra obteve 96 % de aprovação. Desta forma conclui-se que a combinação entre as frutas manga e acerola constitui-se em uma boa matéria-prima para produção de geléias, pois mostrou-se sensorialmente aceitável pelos consumidores.

Palavra – Chave : Processamento de Vegetais

-
1. Graduando em Engenharia Agrônômica – UFRB
 2. Graduanda em Engenharia Agrônômica – UFRB
 3. Graduando em Engenharia Agrônômica – UFRB
 4. Estudante do mestrado em Microbiologia Agrícola UFRB, Bolsista FAPESB
 5. Professor Titular, Orientador- UFRB