

## **AVALIAÇÃO SENSORIAL E FÍSICO-QUÍMICA DE GELÉIA DE UMBÚ COM ABACAXI**

**Claudia de Jesus Santos<sup>1</sup> ; George Vaz Nunes da Silva<sup>1</sup> ; Ricardo Luís Cardoso<sup>2</sup>.**

<sup>1</sup> Estudantes de Graduação do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas. .Estagiária (o)s..

<sup>2</sup> Professor do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas. Orientador.

Esse estudo foi realizado no Laboratório de Tecnologia de Alimentos do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas da UFRB, com objetivo de elaborar, avaliar sensorialmente e físico-quimicamente geléia feita de suco de abacaxi com suco umbú. A geléia foi preparada com a seguinte formulação: sucos ( 25 % de abacaxi: 25 % de umbu), 49,4 % açúcar e 0,6 % de pectina. Após concentração a 65,13 °Brix, acondicionou a 85 °C em potes de vidro hermeticamente fechados. O produto final foi submetido a prova de esterilidade comercial, análises físico-químicas de pH, sólidos solúveis totais e acidez total titulável em triplicata e análise sensorial, com teste de preferência com de trinta provadores testando três amostras para os atributos de cor, sabor, consistência e aparência, utilizando uma escala hedônica de 9 pontos e intenção de compra. Os resultados obtidos foram submetidos à análise de média com os respectivos desvios-padrão. O produto final obteve-se esterilidade comercial. Os resultados das avaliações físico-químicas ficaram dentro dos padrões tecnológicos para fabricação de geléias. A combinação entre os componentes os sucos de abacaxi e umbú constituiu em uma boa formulação para produção de geléia, pois se mostrou sensorialmente aceitável pelos consumidores, onde foi notada uma ótima aceitação do produto, sendo registrada a média variando de  $6,91 \pm 1,21$  a  $8,11 \pm 1,09$ , classificando o produto entre os pontos "gostei regularmente" a "gostei muito". O produto apresentou intenção de compra por parte de 68 % dos consumidores.

**Palavras-chaves:** Spondias tuberosa Arruda, Ananas comosus L. Merrill, consistência.