

## **ELABORAÇÃO E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE GELÉIA DE ALBEDO DE MARACUJÁ-AMARELO (*Passiflora edulis* Sims. f. *flavicarpa* Deg.) COM POLPA DE MAÇÃ.**

**Dimitri Neiva Lemos de Santana<sup>1</sup>, José Delclânio Batista dos Santos<sup>2</sup>, Gabriela Souza de Oliveira<sup>3</sup>, Ciro Santos da Costa<sup>4</sup>, Ricardo Luis Cardoso<sup>5</sup>**

1. Engenheiro de Alimentos-UEFS
2. Graduando em Engenharia Agrônômica -UFRB
3. Graduando em Engenharia Agrônômica -UFRB
4. Engenheiro Agrônomo-UFRB
5. Professor Titular, Orientador- UFRB

Este trabalho foi desenvolvido no Laboratório de Tecnologia de Alimentos do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas da UFRB, e teve como objetivo caracterizar e medir atributos da geléia de maçã e maracujá. O delineamento foi totalmente casualizado, com três repetições. As frutas foram lavadas, cortadas e pesadas em balança semi-analítica. Após cortadas as maçãs foram batidas no liquidificador com 300g de albedo de maracujá por 3 minutos; obteve-se então 500g de uma mistura de frutas, a qual adicionou-se 75% de açúcar, (375g), 1% de acidulante correspondente a 8,75g de vitamina C, a pectina não foi utilizada devido ao albedo e a maçã serem fontes ricas. .Procedeu-se à cocção em recipiente de aço inoxidável, durante 20 minutos, até o ponto em que a geléia se condensasse num recipiente contendo álcool. A geléia foi envasada à quente em embalagens de vidro fechadas com tampa de metal. .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 da amostra, 5 g da geléia foi servida em copos de plástico descartáveis de 50 ml para 25 provadores não treinados. Na caracterização físico-química do produto foi determinado por leitura direta em potenciômetro; acidez total titulável com método da A.O.A.C. (1995) e os sólidos solúveis totais (SS) foram determinados por leitura direta em refratômetro. A geléia obteve bom desempenho no parâmetro intenção de compra com 83 % de aprovação. O atributo sabor foi o que adquiriu maior qualificação, nota 6 (gostei muitíssimo) na escala hedônica de 1-9 pontos.dada por 80 % dos consumidores. Desta forma conclui-se que A combinação entre as frutas, maçã e albedo de maracujá constituem-se em uma boa matéria-prima para produção de geléias, mostrando-se sensorialmente aceitável pelos consumidores.

Palavra – Chave: Processamento de Vegetais

---