

AVALIAÇÃO SENSORIAL E FÍSICO-QUÍMICA DE NECTAR DE BANANA D'ÁGUA

Elmo Madureira Santos¹; Ricardo Luís Cardoso²; Rosangela Nascimento da Silva Ribeiro¹.

¹ Estudantes de Graduação do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas. Bolsistas PIBIC/CNPq.

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

Esse estudo foi realizado com objetivo de elaborar, avaliar sensorialmente e físico-quimicamente néctar feito de banana d'água. A formulação do néctar foi feita com a mistura da polpa refinada da fruta misturada com água na proporção de 50% : 50 % e 10 % de açúcar em relação a mistura total. Foi realizada a correção do pH com ácido cítrico para 4,3. Após aquecimento em temperatura de 85 °C, foi acondicionado em garrafas de 200 mL, fechadas hermeticamente com "tampa em coroa" e pasteurizada a 99 °C por 10 minutos. 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 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 variância e testes de média com os respectivos desvios-padrão. O produto obteve esterilidade comercial. Os resultados das análises químicas ficaram dentro do padrão de identidade e qualidade para néctar de banana estabelecida pela legislação brasileira. A avaliação sensorial mostrou que o produto obteve uma razoável aceitação onde o atributo de sabor (6,54) e odor (7,16) classificados como gostei regularmente, aparência (5,81) e cor (6,38) equivalendo a gostei ligeiramente. O perfil sensorial de doçura (1,5) e acidez (1,1) obtiveram uma média classificadas como regular e baixa respectivamente e a intenção de compra demonstrou que 50 % dos provadores comprariam o produto.

Palavras-chaves: sensorial, banana, néctar.