

CRISTALIZADO DE GENIPAPO: AVALIAÇÃO SENSORIAL E FÍSICO-QUÍMICA

Fernanda Sampaio Guerreiro¹ ; Sirlana Silva de Assis¹ ; Ricardo Luís Cardoso².

¹ Estudantes de Graduação do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas. Estagiárias.

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

Com o objetivo de avaliar as propriedades organolépticas do doce cristalizado de jenipapo, saturou-se 700 g de fruta lavada, descascada e sem caroço, diariamente, durante 4 dias, com um xarope constituído das seguintes percentagens de açúcares: primeiro dia 40%, segundo dia 53%, terceiro dia 66% e quarto dia 70%. Ao finalizar este período de permanência na solução, a fruta foi retirada do xarope, colocada numa peneira, enxaguada rapidamente em água morna, deixando escorrer, e, em seguida, desidratada em estufa com circulação de ar a 60°C, até que não apresentasse vestígios de umidade em pontos isolados, e finalmente foi acondicionada em sacos plásticos de polietileno. Sendo avaliados sensorialmente, por uma equipe de 30 provadores, em triplicata, os atributos: textura, cor, sabor, odor e impressão global, utilizando uma escala hedônica de 7 pontos e intenção de compra. Os resultados obtidos foram submetidos à análise de variância e à estatística descritiva. Foram registradas as médias de 5,76 para aparência, 6,26 para textura, 6,03 para cor e 6,70 para sabor; notificando uma ótima aceitação do produto, classificando o mesmo entre os pontos "gostei muito" a "gostei muitíssimo". O produto apresentou intenção de compra por parte de 80% dos provadores.

Palavras-chaves: Genipa americana, sabor, saturação.