

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

George Weber dos Santos Araújo Souza<sup>1</sup>; Ricardo Luís Cardoso<sup>2</sup>; Rosângela Souza de Santana<sup>1</sup>.

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

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

Esse estudo foi realizado no Laboratório de Tecnologia de Alimentos do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas da UFRB, com objetivo de elaborar e avaliar sensorialmente e físico-quimicamente néctar feito de blend de maçã com banana. As matérias-primas utilizadas foram maçã 'ROYAL GALA' e banana 'D'ÁGUA'. A formulação do néctar foi feita com a mistura das polpas das frutas misturadas igualmente (30 %) com água (60 %) e 10 % de açúcar. Foi realizada a correção do pH do blend com ácido cítrico para 3,5. Após aquecimento em temperatura de 80 °C, foram acondicionados em garrafas de 200 ml, previamente lavadas e esterilizadas, fechadas hermeticamente com "tampa em coroa" e pasteurizada a 99 °C por 8 minutos. O produto final foi submetido a prova de esterilidade comercial, análises físico-químicas de pH, sólidos solúveis, acidez total titulável, açúcares totais, redutores e não redutores com três repetições 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 à análise de variância e desvio padrão. O produto obteve-se esterilidade comercial, o pH (3,43) médio do produto final aliado ao tratamento térmico não permitiu o desenvolvimento de microrganismos. Os resultados das análises químicas ficaram dentro do padrão de identidade e qualidade para a maioria dos néctares de frutas estabelecida pela legislação brasileira.. A avaliação sensorial mostrou que o produto obteve boa aceitação e que a qualidade sabor obteve maior média na aceitação sensorial, equivalendo a gostei muito. O perfil sensorial de doçura e acidez obtiveram uma média equivalente a regular e a intenção de compra demonstrou que 90% dos provadores comprariam o produto.

Palavras-chaves: *Malus sp*, *Musa spp*, néctar.