

ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL E FÍSICO-QUÍMICA DE NECTAR DE BLEND DE MAMÃO COM ABACAXI

Leandro Queiroz Pesqueira Ribeiro¹; Ricardo Luís Cardoso²; Lara Cristina Bispo dos Santos²

¹ Estudante de Graduação do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas. Estagiário.

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

Esse estudo foi realizado com o objetivo de elaborar, avaliar sensorialmente e físico-quimicamente néctar de **blend** de mamão com abacaxi. A formulação do néctar foi 22,5% melancia, 22,5% abacaxi, 50% de água e 10% de açúcar. Após aquecimento a 85°C, foram acondicionados em garrafas de 200 mL fechadas hermeticamente com "tampa em coroa". O produto final foi submetido à prova de esterilidade comercial, análises físico-químicas de pH, sólidos solúveis totais, açúcares redutores, açúcares não redutores, açúcares totais e acidez total titulável, em triplicata e análise sensorial, com teste de preferência com 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 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 a maioria dos néctares de frutas estabelecida pela legislação brasileira. A avaliação sensorial mostrou que o sabor e odor 7,03 e 7,17, foram classificados com gostei regularmente e que a qualidade da cor e aparência obtiveram notas 7,58 e 7,77, ficaram qualificadas como gostei muito. O perfil sensorial de doçura e acidez obteve uma média equivalente a alta e regular respectivamente e a intenção de compra demonstrou que 97% dos provadores comprariam o produto.

Palavras-chaves: Padrão de Identidade e Qualidade, Carica papaya, *Ananas comosus* L. Merril