

## **Avaliação do efeito do tempo de armazenamento no sabor amargo de sopa de vegetais e carne à base de maracujá alho**

Holanda, D. K. R.<sup>1</sup>  
Wurlitzer, N. J.<sup>2</sup>  
Brasil, I. M.<sup>3</sup>  
Lima, Janice R.<sup>2</sup>  
Costa, Ana Maria<sup>4</sup>  
Moraes, A. B. B.<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal do Ceará, Dpto Tecnologia de Alimentos

<sup>2</sup>Embrapa Agroindústria Tropical

<sup>3</sup>Universidade Federal do Ceará - Dpto de Tecnologia de Alimentos,

<sup>4</sup>Cerrados / EMBRAPA - Bolsista produtividade CNPq / EMBRAPA

<sup>5</sup>Universidade Federal do Ceará- Dpto de Tecnologia de Alimentos

### **Categoria de apresentação | Presentation type:**

Pôster

### **Eixo temático | Track category:**

Química e Análise de Alimentos e Análise Sensorial (QA)

### **Palavras-chave | Keywords:**

Passiflora tenuifila Killip  
Processamento de sopa  
Amargor

### **Resumo (Texto Científico) - Máximo 300 palavras | Abstract (Scientific Text) - (Maximum 300 words):**

A utilização de ingredientes com alto teor de polifenóis pode trazer sabor amargo ao produto no qual foi adicionado, e a percepção do amargo pode ser ampliada durante o armazenamento. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito do tempo de armazenamento (27°C) na intensidade do sabor amargo de uma sopa de vegetais e carne à base de maracujá alho submetida ao processo de esterilização. Foram recrutados e treinados 15 provadores, utilizando-se escala não estruturada de 9 cm para intensidade de amargo, sendo uma sopa controle (nenhum amargo) e sopa com 1,5 mg/mL de cafeína (forte amargo), considerados como padrões de referência dos extremos da escala. Na seleção dos provadores, foram servidas amostras de sopa sem adição de maracujá alho e com adição de 1,2; 0,8 e 0,4 mg/mL de cafeína para comparação com as referências. Dos 15 provadores participantes, 9 foram selecionados, pois apresentavam discriminação sensorial para a intensidade do sabor amargo. Os provadores selecionados avaliaram em três repetições três amostras de sopa de vegetais e carne à base de maracujá alho (após 1, 19 e 37 dias do processamento térmico). Os resultados obtidos foram analisados através de análise de variância de duas vias (amostras de sopa e provadores) com interação e teste de Tukey para comparação de médias, ao nível de 5% de erro. Na avaliação das sopas formuladas com adição de maracujá alho, processadas termicamente e armazenadas por 1, 19 e 37 dias, as médias de intensidade de sabor amargo atribuídas pelos provadores foram de 4,9; 5,6 e 5,2, respectivamente, não apresentando diferença significativa. Conclui-se que o tempo de armazenamento em temperatura ambiente não afetou o sabor amargo da sopa de vegetais e carne à base de maracujá alho.

### **Órgão de fomento e número do processo | Funding agency and case number:**

CNPq 404847/2012-9