

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE FRUTA ESTRUTURADA OBTIDA DA POLPA DE MARACUJÁ DO MATO

*ARAÚJO¹, A. J. B; AZOUBEL², P. M; AMORIM², M. R; OLIVEIRA³, S. B.

¹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano. Endereço: BR. 407, Km 08, Jardim São Paulo, Petrolina-PE, Brasil, CEP 56.314-520.

² Embrapa Semi-Árido, BR 428, km 152, C.P. 23, Zona Rural, Petrolina-PE, Brasil, 56302-970;

³ Universidade Estadual de Campinas, FEA-DTA, Caixa Postal 6121, Campinas-SP, Brasil, 13083-862.

*Autor para correspondência – a.juliaaraujo@gmail.com

INTRODUÇÃO

O maracujá é um fruto do gênero *Passiflora*, cuja produção nacional garante ao Brasil uma posição de destaque no cenário mundial. Seu cultivo pode ser realizado em vários estados brasileiros, onde a região Nordeste destaca-se como principal produtora do país (Brasil, 2000).

O maracujá do mato (*Passiflora cincinnata* Mast.) é uma espécie nativa da região semi-árida do nordeste brasileiro, sendo que sua exploração dá-se basicamente de forma extrativista (Araújo, 2002). Entretanto, apresenta grande potencial de mercado por se tratar de um fruto de sabor exótico, característica bastante apreciada pela maioria dos consumidores.

Dentro deste contexto, a fruta estruturada surge como alternativa de processamento, onde o produto obtido resultante da mistura da polpa e de hidrocolóides, que funcionam como agentes de união, para facilitar o corte, favorecer a retenção de umidade, contribuem para formação de uma nova textura contendo quantidades elevadas de polpa (Grizotto et al., 2005).

OBJETIVO

Avaliar a aceitação de fruta estruturada obtida da polpa de maracujá do mato, a fim de ampliar as possibilidades de aproveitamento desse fruto nativo da região semi-árida do Nordeste brasileiro.

MATERIAL E MÉTODOS

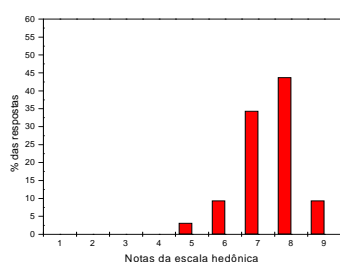
Os maracujás do mato foram colhidos no Campo Experimental da Caatinga, pertencente à Embrapa Semi-Árido, Petrolina-PE, sendo utilizados frutos maduros (teor de sólidos solúveis médio de 12,1° Brix).

À polpa do fruto foi adicionado glicerol (100 g/kg base em peso de polpa) e, em função do teor de sólidos solúveis, calculou-se a quantidade de sacarose necessária para elevar esse teor para 50°Brix. A polpa/glicerol foi previamente aquecida a 60°C e uma mistura de hidrocolóides (14g de alginato de sódio, 200g de gelatina 180 Bloom, 7g de pectina de baixa metoxilação) foi adicionada, dispersos em sacarose, sob agitação. Após 10 minutos de agitação, foi adicionada uma suspensão de 2g/kg (base em peso de polpa) de fosfato de cálcio em 2 mL de água destilada. Os ingredientes foram homogeneizados por mais 5 minutos. Para a moldagem das frutas estruturadas foram utilizadas placas de Petri (5 cm de diâmetro, 1 cm de altura), que foram mantidas sob refrigeração a 10°C por 24 h.

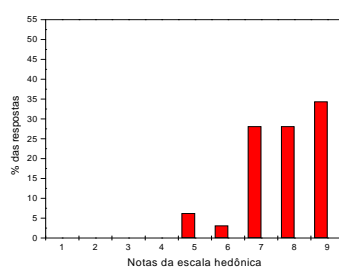
A fruta estruturada foi submetida a testes sensoriais de aceitação com 32 provadores recrutados (não treinados), utilizando-se escala hedônica de 9 pontos (9= gostei extremamente; 1= desgostei extremamente) e testes de intenção de compra. Os atributos avaliados foram: impressão global, sabor, aroma e textura.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

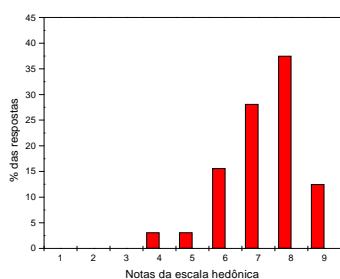
Os dados obtidos para aceitação dos atributos impressão global, sabor, aroma e textura estão apresentados na Figura 1. Pode-se observar que a maioria das notas recebidas para cada um dos atributos da amostra situa-se na região indicativa de aprovação dos produtos (valores superiores a 7, ou seja, gostei moderadamente, convergindo para o lado direito do histograma).



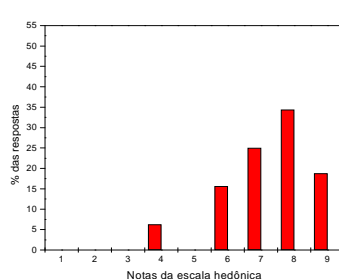
(a)



(b)



(c)



(d)

Figura 1. Histograma de frequência: (a) impressão global, (b) sabor, (c) aroma e (d) textura.

Figura 2 apresenta o histograma de intenção de compra da amostra. A maioria das notas recebidas encontra-se na escala 5 com conceito “certamente compraria”, demonstrando dessa forma aprovação por parte dos provadores.

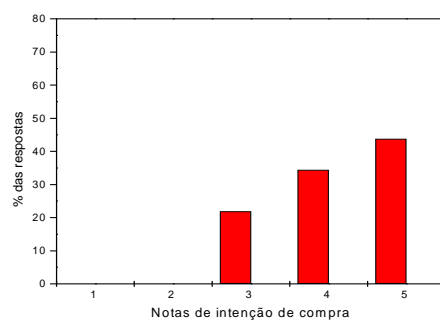


Figura 2. Histograma de intenção de compra.

CONCLUSÃO

A fruta estruturada de maracujá do mato obteve boa aceitação em relação aos atributos analisados (impressão global, sabor, aroma e textura) e ao teste de intenção de compra. Os resultados exprimem o potencial mercadológico da fruta estruturada de maracujá do mato, que pode ser uma alternativa para aproveitamento desse fruto, o que pode contribuir para economia da região semi-árida.

AGRADECIMENTOS

À FACEPE e ao CNPq pela concessão das bolsas de iniciação científica e à Embrapa pelo apoio financeiro.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARAÚJO, F. P. de; SANTOS, C. A. F. ; SILVA, G. C.; ASSIS, J. S. de. **Caracterização de frutos de maracujá do mato (*Passiflora cincinnata* Mast.) cultivado em condições de sequeiro.** In: CONGRESSO NACIONAL DE BOTÂNICA, 53.; REUNIÃO NORDESTINA DE BOTÂNICA, 25., 2002, Recife. Resumos. Recife: SBB - Seção Regional Pernambuco/UFRPE/UFPE, 2002. p. 10. Resumo 6.

BRASIL, Ministério da Agricultura e do Abastecimento. **Mapeamento da fruticultura brasileira.** Brasília: MAA, 2000. 110p.

GRIZOTTO, R. K.; BRUNS, R. E.; AGUIRRE, J. M; BATISTA, G. **Otimização via Metodologia de Superfície de Respostas dos parâmetros tecnológicos para produção de**

fruta estruturada e desidratada a partir de polpa concentrada de mamão. Ciência e Tecnologia, v. 25, n. 1, p. 158-164, 2005.