

Avaliação sensorial de geleia convencional e dietética de umbu-cajá (*Spondias* spp.)

Mércia Damasceno Fonseca¹, Eliseth de Souza Viana²; Leonardo Dib de Carvalho³; Maria Eugênia de Oliveira Mamede⁴; Eliete da Silva Bispo⁴; Luciana Alves de Oliveira²

¹Estudante de Farmácia da Faculdade Maria Milza; ²Pesquisadora da Embrapa Mandioca e Fruticultura; ³Estudante de Mestrado da Universidade Federal da Bahia; ⁴Professora Adjunta da Universidade Federal da Bahia.

INTRODUÇÃO

A umbucajazeira é uma espécie nativa da região semiárida nordestina, a qual apresenta como vegetação predominante à caatinga, que é composta por uma grande variedade de espécies vegetais, dentre elas as árvores do gênero *Spondias*. A exploração racional de espécies rústicas e tolerantes ao estresse hídrico pode ser uma alternativa de diversificação para o agronegócio da fruticultura baiana. Explorado economicamente com base em seus frutos, consumidos em grande parte in natura, o umbu-cajá, devido ao seu sabor refrescante, aroma agradável e exótico, vem sendo apontado como próprio para elaboração de geleia. Considerando que uma parcela da população tem restrição ao consumo de sacarose, a oferta de produtos dietéticos de sabor semelhante ao convencional, representa um nicho de mercado. O xilitol vem sendo apontado como uma opção de substituição dos açúcares por apresentar menor valor calórico e o mesmo poder de doçura da sacarose. O objetivo deste trabalho foi avaliar, sensorialmente, duas geleias de umbu-cajá, sendo uma dietética e outra convencional, oriundas de dois acessos, em dois estádios de maturação.

METODOLOGIA

Os frutos “de vez”, dos acessos Suprema e Preciosa, foram colhidos, no município de Itaberaba, Bahia, despulpados separadamente (verdes e maduros) e congelados a -18 °C até o momento do uso. As geleias foram elaboradas com 50 partes de polpa e 50 partes de açúcar (convencional) ou xilitol (dietética). Para padronizar a textura, utilizou-se 0,5 % de pectina GENU tipo 105 – ATM, em relação ao peso total. O produto foi concentrado até 63 °Brix. As geleias de umbu-cajá foram avaliadas por 50 julgadores não

treinados, quanto aos atributos aparência, cor, aroma, sabor e a textura, por meio de escala hedônica de nove pontos e também, quanto a intenção de compra por meio de escala hedônica de cinco pontos. Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância considerando o delineamento inteiramente casualizado em esquema fatorial 2 x 2 x 2, dois acessos, dois tipos de geleias e dois estádios de maturação. As médias dos tratamentos foram submetidas ao teste de Tukey a 5 % de probabilidade.

RESULTADOS

Os dados obtidos pela análise sensorial demonstraram que os atributos aparência e cor diferiram significativamente em relação ao acesso, Suprema e Preciosa, bem como entre as geleias convencional e dietética ($p < 0,05$). A Preciosa Convencional foi a melhor em aparência e cor com escores de 7,57 e 7,56, respectivamente, sendo que o estágio de maturação da polpa não influenciou nesses atributos. Quanto ao aroma houve diferença significativa ($p < 0,05$) entre os acessos, tipos de geleia e estágio de maturação e o escore ficou na faixa de “gostei ligeiramente”. A melhor geleia nesse atributo foi a Preciosa Convencional Polpa Madura, com notas médias de 6,65; 6,76 e 6,74. Com relação ao sabor, observou-se diferença significativa ($p < 0,05$) apenas em função do acesso, tendo a Suprema o maior valor médio, na faixa de “gostei moderadamente”. A geleia elaborada com o acesso Preciosa também teve boa aceitabilidade no que se refere o sabor. Para os julgadores não foi perceptível a diferença de sabor entre os tipos de geleias e estágio de maturação da polpa. Considerando o atributo textura, não houve diferença significativa para ambos os acessos, tipos de geleia e estágio de maturação ($p > 0,05$). Quanto à intenção de compra, observou-se um índice de aceitação alto para todas as geleias.

CONCLUSÃO

Os frutos da umbucajazeira mostraram-se promissores para a elaboração de geleia, pois tiveram boa aceitação sensorial. O uso do xilitol apresentou-se satisfatório por resultar em produto com características de geleia e sabor similar ao convencional. A produção com polpa madura influenciou a opinião

dos julgadores quanto à intenção de compra provavelmente devido ao aroma e sabor mais marcante em relação ao fruto verde.

Palavras-chave: umbucajazeira, sacarose, xilitol.