

**Potencial de aproveitamento da goiaba serrana (*Acca sellowiana*) para a produção de doces e geléias**R.C.B.Godoy¹, R. Deliza^{2,3}, C.P. Chaves⁴, S.A.A Dantas⁴ & K.L.Santos⁵

¹Embrapa Floretas, Brasil. ²Embrapa Labex Europe, France, ³Inra, UMR CSGA, Dijon, France. ⁴Colégio Estadual Julia Wanderley, Brasil. Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina, Brasil.

Muitas espécies nativas são desconhecidas pela maioria da população, como é o caso da goiaba-serrana, pertencente à família Myrtaceae, cultivada comercialmente em outros países mas considerada fruta exótica no Brasil. Devido ao baixo rendimento em polpa (endocarpo), demanda alternativas para aproveitamento do mesocarpo, que geralmente é descartado. O desenvolvimento de novos produtos na indústria de frutas precisa considerar a preferência do consumidor quanto às diversas características sensoriais. Nesse estudo foram elaborados quatro produtos com goiaba-serrana, T1 (geléia com endocarpo), T2 (geléia com endocarpo + mesocarpo), T3 (cristalizado com mesocarpo utilizando calda nova) e T4 (cristalizado com mesocarpo utilizando calda residual). Os tratamentos foram avaliados quanto à aceitabilidade da aparência, cor, aroma, textura, sabor e o quanto gostou globalmente do produto por 101 consumidores (25% homens e 76% mulheres com idade entre 18 e 66 anos) utilizando escala hedônica de sete pontos. Os dados foram avaliados estatisticamente por ACP, Análise de Segmentos e ANOVA. Na ACP os componentes 1 e 2 explicaram 91,85% da variação sendo que a aparência, o aroma e a avaliação geral foram os itens de maior relevância na 1ª dimensão, estando associados aos produtos T1, T2 e T4. Três segmentos de consumidores foram identificados considerando os dados da avaliação geral. O segmento 1 com 30 indivíduos gostou de todos os produtos igualmente. Segmento 2 (n=43) gostou das geléias, porém não gostou dos produtos cristalizados. As 21 pessoas do segmento 3 manifestaram baixa aceitação para todos os produtos avaliados, exceto para o T2 (geléia com endocarpo + mesocarpo). Considerando a média da preferência para os atributos avaliados, observou-se que a aparência e a cor do produto T3 não foram apreciadas pelos participantes. Por outro lado, o sabor de T1 e T2 foram os mais apreciados ($p < 0,05$). O sabor da geléia elaborada com o fruto integral (T2) não diferiu da geléia processada somente com o endocarpo (T1). Tal resultado é positivo demonstrando que o mesocarpo pode ser aproveitado integralmente. Os resultados sugerem que as geléias foram mais apreciadas que os cristalizados revelando-se, portanto, promissoras para o mercado.

Palavras-chave: frutas nativas, novos produtos, feijoa, preferência, consumidor.