

Análise sensorial de suco de umbu obtido a partir de polpa in natura e polpa tratada termicamente

Márcio de Carvalho Ribeiro¹; João Pedro Torres Santos²; Eliseth de Souza Viana³; Ronielli Cardoso Reis³; Jaciene Lopes de Jesus³; Virgínia Martins da Matta⁴

¹Estudante de Farmácia da Faculdade Maria Milza; ²Estudante de Biologia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia; ³Pesquisadora da Embrapa Mandioca e Fruticultura; ³Analista da Embrapa Mandioca e Fruticultura; ⁴Pesquisadora da Embrapa Agroindústria de Alimentos. E-mails: macinho.r@gmail, torressantos.joao@gmail.com, eliseth.viana@embrapa.br, ronielli.reis@embrapa.br, jaciene.jesus@embrapa.br, virginia.matta@embrapa.br

O umbuzeiro é uma árvore frutífera que ocorre de forma esparsa nos estados da região semiárida nordestina, sendo seus frutos consumidos tanto ao natural como na forma de polpa e sucos. O objetivo deste estudo foi avaliar com análise sensorial o suco elaborado com polpa de umbu obtida por dois métodos de extração. Os frutos foram adquiridos na feira livre de Cruz das Almas - BA e conduzidos ao laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos, onde passaram pelas etapas de seleção, lavagem e sanitização. Para a obtenção das polpas os frutos foram divididos em dois lotes, sendo um deles submetido ao despulpamento no estado *in natura* (T1) e o outro despulpado após o branqueamento a 80°C por 3 minutos (T2). A formulação empregada para a elaboração dos sucos foi composta por 27,5% de polpa, 9,03% de sacarose e 63,47% de água mineral, obtendo-se um suco com 12 °Brix. A análise sensorial dos sucos foi realizada por 50 julgadores não treinados, utilizando-se escala hedônica de 9 pontos sendo os extremos “gostei muitíssimo” e “desgostei muitíssimo” para avaliar os atributos cor, aroma, sabor, consistência e aceitação global. Realizou-se também o diagnóstico de atributos dos sucos e o teste de preferência. Os dados do teste de aceitação foram submetidos à análise de variância e comparação entre as médias pelo teste de Tukey, a 5% de probabilidade. A análise de frequência dos escores hedônicos para cada amostra de suco foi realizada de acordo com as seguintes faixas de aceitação: rejeição - escores de 1 a 4 e indicam que os consumidores desgostaram da amostra; indiferença - escore igual a 5 e indica que os consumidores nem gostaram/nem desgostaram da amostra; aceitação - escores de 6 a 9 e indicam que os consumidores gostaram da amostra. Os dados do teste de aceitação indicaram que o suco elaborado com a polpa *in natura* apresentou as maiores notas para os atributos sabor (6,76) e aceitação global (7,52) e, para os demais atributos, não houve diferença significativa ($p>0,05$). O percentual de aceitação de todos os atributos da polpa branqueada foi superior a 78% e da polpa crua superior a 90%. Pelo diagnóstico de atributos constatou-se que os consumidores consideraram a polpa *in natura* mais clara e mais consistente do que a polpa branqueada. O teste de preferência demonstrou que 74% dos consumidores preferiram o suco elaborado com a polpa *in natura*, sendo, portanto, a mais indicada para a elaboração de suco.

Palavras chave: *Spondias tuberosa*; aceitação; processamento