

## Avaliação de compostos bioativos e aceitação sensorial de mamão desidratado incorporado com frutooligossacarídeos

Tâmara Maria de Souza Santos<sup>1</sup>; Ronielli Cardoso Reis<sup>2</sup>; Eliseth de Souza Viana<sup>2</sup>; Mallena Leal Santos<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Estudante de Licenciatura em Biologia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Bolsista IC Fapesb;

<sup>2</sup>Pesquisadora da Embrapa Mandioca e Fruticultura; <sup>3</sup>Estudante de Farmácia da Faculdade Maria Milza. E-mails: tamaramaria.bio@hotmail.com, ronielli.reis@embrapa.br, eliseth.viana@embrapa.br, mallena\_leall@hotmail.com

**Introdução** – Os frutos do mamoeiro apresentam sabor e aroma agradáveis e sua polpa possui características sensoriais e nutricionais que o tornam um alimento ideal e saudável para pessoas de todas as idades. Por ser um fruto altamente perecível, a desidratação é uma excelente alternativa de conservação e apresenta a vantagem de ser simples e permitir a obtenção de produtos com maior vida de prateleira. **Objetivo** – Avaliar o teor de compostos bioativos e a aceitação sensorial de mamão desidratado incorporado com frutooligossacarídeos. **Material e Métodos** – Os mamões da variedade Formosa foram adquiridos no comércio local, e processados no estádio 4 de maturação. Os frutos foram lavados em água corrente, sanitizados por imersão em solução com 50 mg L<sup>-1</sup> de cloro ativo, por um período de 15 minutos. Em seguida foram descascados, cortados em fatias, subdivididos em pedaços em formatos de leques que foram imersos em solução aquosa contendo 40% de frutooligossacarídeos (FOS) + 25 mg L<sup>-1</sup> de ácido cítrico + 75 mg L<sup>-1</sup> de ácido ascórbico à temperatura de 40°C por 2 horas. Após o tratamento, o mamão foi desidratado a 70 °C até atingir umidade final entre 15 e 20 % (b.u). Os produtos foram acondicionados em embalagens laminadas de PETmet/PE com vácuo e sem vácuo e avaliados nos tempos zero, 30 e 60 dias de armazenamento quanto à cor (L\* - luminosidade; C\* - intensidade da cor e h\* - ângulo de cor), pH, acidez titulável (% de ácido cítrico), sólidos solúveis (°Brix), umidade (%), vitamina C (mg 100g<sup>-1</sup>), carotenoides totais (µg g<sup>-1</sup>) e FOS (g de frutanas 100 g<sup>-1</sup>). O mamão *in natura* também foi caracterizado mediante as mesmas análises, exceto a de FOS. A análise sensorial foi realizada em cabines individuais, por 50 julgadores não treinados, utilizando-se escala hedônica de nove pontos para avaliar os atributos aparência, cor, aroma, sabor, textura e aceitação global. Além do teste de aceitação, foi realizado o diagnóstico dos atributos do mamão desidratado a fim de verificar a intensidade da cor (muito clara/muito escura), do aroma (fraco/forte), do sabor (fraco/forte) e da textura na boca (muito mole/muito duro). Todas as análises físico-químicas e de compostos bioativos foram realizadas em triplicata para cada repetição experimental e os resultados submetidos à análise de variância pelo teste F a 5% de probabilidade e comparação entre as médias pelo teste de tukey a 5% de significância. Os resultados do diagnóstico de atributos foram apresentados como média e porcentagem de notas iguais ou superiores a 6,0. Os dados de aceitação foram apresentados em porcentagem de aceitação (soma das notas acima de 5,0), indiferença (soma das notas iguais a 5,0) e rejeição (soma das notas inferiores a 5,0). Os resultados da intenção de compra foram apresentados em porcentagem. **Resultados** – O mamão Formosa comercial utilizado no processo de desidratação apresentou 87,6% de umidade, 67,82mg 100g<sup>-1</sup> de vitamina C e 34,56µg g<sup>-1</sup> de carotenoides totais. Não houve diferença significativa (p>0,05) entre o produto embalado a vácuo e sem vácuo. O mamão desidratado apresentou um valor médio de 15,92% (b.u.) de umidade. A acidez do fruto sofreu aumento de 0,78 (g de ácido cítrico 100 g<sup>-1</sup>) no período de 30 dias para 0,93 (g de ácido cítrico 100 g<sup>-1</sup>) após 60 dias. A luminosidade (L\*) e o ângulo de cor (h\*) do produto não sofreram alterações durante o armazenamento e o produto apresentou, após 60 dias, valores médios de 50,27 e 50,18 respectivamente. Já a intensidade da cor (C\*) reduziu com o tempo de estocagem, passando de 57,98 a 52,81. Após o processo de desidratação (tempo zero) houve concentração dos compostos bioativos, com incremento de 460% no teor de carotenoides totais e 234,4% no teor de vitamina C em relação ao mamão *in natura*. Não houve degradação dos carotenoides do mamão desidratado durante o armazenamento. O teor de vitamina C reduziu 42,4% após 60 dias, entretanto o produto final ainda apresentou teor superior ao do mamão *in natura* (130,62 mg 100g<sup>-1</sup> de vitamina C). A quantidade de FOS incorporada ao mamão desidratado foi de 6,05 g de frutanas 100 g<sup>-1</sup>. O mamão desidratado foi bem aceito pelos consumidores, com índices de aceitação de 82% para a cor e de 72% para o aroma e para o sabor. A textura foi o atributo com o maior índice de rejeição, 50%. Em relação ao diagnóstico de atributos, 54% dos consumidores consideraram o mamão com coloração intensa, 48% com sabor forte e 88% dos consumidores com textura dura. **Conclusões** – O mamão desidratado incorporado com FOS foi bem aceito pelos consumidores e pode ser acondicionado em embalagem laminada de PETmet/PE com ou sem vácuo, por um período de 60 dias de armazenamento. O processo de desidratação empregado permitiu a obtenção de um produto com elevado teor de vitamina C, carotenoides, além de considerável teor de FOS.

**Palavras-chave:** Desidratação; alimento funcional; *Carica papaya*.