

Suco de maçã: elaboração de formulações

Giovana P. Zandoná¹; Tatiane T. Storch²; Juliele I. Dambros¹; Giseli R. Crizel¹; Naciele Marini²; Cesar V. Rombaldi³; César L. Girardi⁴

A cadeia produtiva de maçã no Brasil está estruturada apenas para comercialização “*in natura*”. Visando aproveitar/valorizar os frutos considerados impróprios ao consumo “*in natura*”, objetivou-se desenvolver formulações de sucos de maçã com e sem a adição individual de amora, framboesa e morango. O experimento foi realizado em duas etapas. Primeiramente, foram produzidos sucos de maçã com adição de 5, 10, 15 e 20% de cada pequeno fruto, em escala laboratorial, e escolhida as melhores concentrações. A partir da escolha, foram produzidos em escala industrial 4 formulações: suco integral de maçã, sucos com 95% de maçã e 5% de amora, 5% de framboesa e 5% de morango. Procedeu-se à análise sensorial, a qual consistiu em testes de aceitação, preferência e intenção de compra. Observou-se que a concentração de pequenos frutos (5, 10, 15 e 20%) não influenciou significativamente nos atributos cor, aroma de maçã, viscosidade, turbidez e acidez. Por outro lado, sucos adicionados de 5% de pequenos frutos apresentaram as maiores notas para os atributos sabor e qualidade global, além de obterem uma melhor aceitação. Os sucos com 5 e 10% de pequenos frutos tiveram maior preferência e intenção de compra. Diante dos resultados, as concentrações de 5% de cada um dos pequenos frutos foram selecionadas para produção em escala industrial. O suco de maçã com 5% de morango, suco integral de maçã e suco com 5% de amora apresentaram as melhores notas para qualidade global (gostei regularmente e gostei muito) e para intenção de compra. O suco de maçã com 5% de framboesa classificou-se entre “talvez comprasse/talvez não comprasse”. Adição de pequenos frutos em baixas concentrações ao suco de maçã é uma alternativa para a elaboração de novos produtos, auxiliando no fortalecimento agroindustrial das frutíferas de clima temperado.

¹ Pós-graduandas do Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, UFPel, Rua Livramento, 515, 95700-000 - Bento Gonçalves – RS. Bolsistas Capes. E-mail: giovana.zandona@hotmail.com; giseli.crizel@gmail.com; julidambros@gmail.com

² Pós-doutorandas da Embrapa Uva e Vinho, Rua Livramento, 515 – Bento Gonçalves – RS. Bolsistas CAPES. E-mail: tatistorch86@gmail.com; nacy_marini@hotmail.com

³ Docente da UFPel, CEP 96010-900 - Pelotas – RS. E-mail: cesarvf@ufpel.edu.br

⁴ Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho, Rua Livramento, 515 - Bento Gonçalves – RS. E-mail: cesar.girardi@embrapa.br