

Efeito do uso de edulcorantes nas características sensoriais de geleia dietética de gabioba

Evedjine Niana Joseph

Graduanda em Nutrição, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, PR

Rossana Catie Bueno de Godoy

Engenheira- agrônoma, doutora em Tecnologia de Alimentos, pesquisadora da Embrapa Florestas, catie.godoy@embrapa.br

Maria de Fátima de Oliveira Negre

Nutricionista, consultora de alimentos da Brazilian Flame, Curitiba, PR

Manoela Estefânea Boff Zortéa-Guidolin

Engenheira de Alimentos, doutora em engenharia de Alimentos, gerente de laboratório da GoGenetic, Curitiba, PR

Os alimentos para dietas com restrição de carboidratos são especialmente formulados para atender as necessidades de pessoas com doenças crônicas não transmissíveis e distúrbios no metabolismo de açúcares. Um dos principais problemas no desenvolvimento de produtos dietéticos é tornar o sabor e a textura mais próximos possíveis dos convencionais, uma vez que a redução no teor de sólidos solúveis afeta vários atributos sensoriais. A gabioba (*Campomanesia xanthocarpa*), fruta nativa da família das Mirtáceas, é fonte de vitamina C e compostos fenólicos, sendo apreciada por seu sabor marcante, com potencial para a elaboração de vários produtos. Esse estudo teve por objetivo verificar as características ideais de sabor e textura, aceitação e preferência de geleias de gabioba elaboradas com dois tipos de edulcorantes xilitol (a 4,5%; 5,6%; 6,8%) e sucralose (a 1,1%; 1,7%). As geleias foram elaboradas com polpa de gabioba, água, edulcorante, ácido cítrico e pectina parcialmente amidada, concentradas sob pressão atmosférica durante 40 a 50 minutos. As amostras foram codificadas e servidas em temperatura ambiente, para 50 provadores habituados ao consumo de geleias, por meio da escala hedônica de nove pontos, teste de ordenação-preferência e escala do ideal. Os dados de aceitação foram submetidos à análise de variância e teste de Tukey e os de ordenação-preferência, ao teste não paramétrico (Friedman). No teste de preferência a formulação elaborada com 6,8% de xilitol foi preferida significativamente pelos consumidores em relação a todas as amostras, exceto para a geleia elaborada com sucralose a 1,1%. No teste de aceitação essas amostras também mostraram melhor desempenho (gostei ligeiramente a gostei moderadamente), porém, sem diferenças significativas. Na escala do ideal, as amostras preferidas foram as que mais se aproximaram do ideal de doçura (60% e 50% das avaliações, respectivamente). Em relação ao amargor, marcante em produtos com edulcorantes, o produto elaborado com maior concentração de xilitol caracterizou-se como pouco amargo em 74% das avaliações, o que demonstra aspecto positivo do aditivo. A consistência ideal também foi obtida na amostra com xilitol a 6,8%. Sugere-se o uso de xilitol como opção de edulcorante para elaboração de geleias dietéticas de gabioba.

Palavras-chave: Xilitol; Sucralose; Escala do ideal.

Apoio/financeiro: CNPq