

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE DOCE EM MASSA DO FRUTO DO IMBUZEIRO (*Spondias tuberosa*, Arruda). CAVALCANTI¹, N. B; RESENDE¹, G. M.; ANJOS¹, J. B.; BORGES², S. V. ¹Embrapa Semi-Árido. Caixa Postal 23. CEP 56.308-970-Petrolina, PE. E-mail: nbrito@cpatsa.embrapa.br. ²Dep. de Tecnologia de Alimentos - UFRRJ. CEP 23851-970 - Seropédica, RJ. E-mail: svborges@ufrj.br

O fruto do imbuzeiro (*Spondias tuberosa*, Arruda) pode ser aproveitado de diversas formas, sendo o doce em massa seu derivado mais preferido pelos consumidores. Este trabalho teve como objetivo produzir e testar a aceitação de dois tipos de doces em massa, preparados com os frutos do imbuzeiro. O trabalho foi realizado no período de janeiro a março de 2004. Foram colhidos os frutos de uma planta de imbuzeiro localizada na área de caatinga da Embrapa Semi-Árido em Petrolina, PE e separados em dois estádios de amadurecimento: imbu inchado (estágio entre o imbu verde e maduro) e; imbu maduro (frutos depois da maturação plena). No processamento dos doces, foi utilizado 1 kg de polpa de cada tipo de fruto e 500 g sacarose comercial. Após o preparo, os doces foram acondicionados em potes transparentes de polietileno, fechados hermeticamente e armazenados em temperatura ambiente. A análise sensorial foi realizada aos 30 dias após o armazenamento dos doces, com uma amostra de 76 provadores não treinados, utilizando-se uma escala hedônica de nove pontos (1 - desgostei muitíssimo a 9 - gostei muitíssimo). Observou-se que 40 e 60% dos provadores indicaram o atributo "gostei muito" para a aparência e o sabor, respectivamente, do doce do fruto inchado. Em relação à acidez, 44% dos provadores indicaram o atributo "desgostei regularmente". Para o doce dos frutos maduros, 85% dos provadores indicaram o atributo "gostei muito" para aparência e 90% dos provadores indicaram o atributo "gostei muitíssimo" o sabor. Quanto à acidez, 50% dos provadores indicaram o atributo "gostei muito" para o doce de frutos maduros. Pode-se concluir que os doces dos frutos inchados e maduros preservam melhor as características organolépticas dos frutos nestes estádios de maturação com um bom nível de aceitação pelos consumidores.