

ELABORAÇÃO E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE ESTRUTURADO MISTO OBTIDO A PARTIR DE POLPAS DE TAPEREBÁ E GOIABA

SILVA, P. A.(1); CARVALHO, A. V.(2); PINTO, C. A.(3); VASCONCELOS, M. A. M.(2).

(1) Aluna do curso de Tecnologia Agroindustrial da Universidade do Estado do Pará – CCNT, Belém, PA.

(2) Embrapa Amazônia Oriental, Laboratório de Agroindústria, Trav. Dr. Enéas Pinheiro s/n, CEP: 66095-100, - Belém, PA. E-mail: anavania@cpatu.embrapa.br

(3) Escola de Trabalhos e Produção do Pará, Belém, PA.

Com sabor exótico e diferenciado, o taperebá já é bastante apreciado por aqueles que regionalmente tem acesso ao fruto. É rico em carotenóides e taninos, ganhando destaque como provável antioxidante natural, semelhante a goiaba, cujo carotenóide principal é o licopeno, responsável pela coloração vermelha intensa. É indiscutível o fato de que as frutas são alimentos altamente requeridos na alimentação humana. Porém, muitas vezes elas não apresentam o atributo conveniência, cada vez mais requerido no cotidiano das pessoas. Além disso, embora muito apreciadas por seu sabor e aroma, em geral as frutas tropicais são altamente perecíveis, requerendo processos para sua preservação. Estruturados de frutas são produtos obtidos por desidratação do purê devidamente formulado para a obtenção de produtos nutritivos, com boa textura e sabor, no qual se utilizam hidrocolóides, responsáveis pela redução da umidade do alimento e estruturação da polpa. O objetivo deste trabalho foi elaborar um estruturado a partir de polpa de goiaba com taperebá, avaliando-se o efeito da combinação de diferentes hidrocolóides nas características do gel de fruta. Foram desenvolvidas três formulações (Formulação 1: 50% taperebá e 50% goiaba; Formulação 2: 40% taperebá e 60% goiaba e Formulação 3: 60% taperebá e 40% goiaba), utilizando-se como hidrocolóides: gelatina, pectina de baixa metoxilação e alginato de sódio. Os estruturados mistos de taperebá e goiaba foram submetidos à análise sensorial, sendo avaliados quanto à aparência, aroma, textura, sabor, impressão global e intenção de compra. Observou-se, quanto à impressão global, 86,33% de aceitação para a Formulação 1, 87,33% para a Formulação 2 e 90,78% para a Formulação 3. Não foi detectada diferença estatística, pelo teste de Tukey ($p \leq 0,05$), entre os atributos estudados, para as três formulações, à exceção do atributo “sabor”, em que a Formulação 3 apresentou média (8,17) significativamente superior.

Palavras-chave: fruta estruturada, análise sensorial, hidrocolóides.

Financiador: CNPq