

ALTERAÇÕES SENSORIAIS NO SUCO DE ACEROLA EM FUNÇÃO DO PROCESSAMENTO

Milena Maria de Meneses Freitas¹, Deborah dos Santos Garrut², Lillian Geovânia Costa Pinto¹, Kênya Christina Barbosa Mendes²

¹Universidade Federal do Ceará; ²Embrapa Agroindústria Tropical, CP 3761, 60511-110, Fortaleza, CE, Brasil

O aroma e o sabor das frutas tropicais são resultantes da presença de numerosos constituintes voláteis que podem ser extremamente sensíveis às condições do processamento industrial como aeração, tratamento térmico, dentre outras. Alterações no perfil desses compostos podem resultar em produtos que não mais apresentam o sabor original da fruta. O objetivo deste trabalho foi avaliar as alterações no aroma e sabor de acerola ao longo do processamento do suco. Foram coletadas amostras de suco de acerola em uma indústria em cinco diferentes etapas do processamento: despolpa, refinamento, centrifugação, tratamento térmico e formulação. As amostras foram analisadas pelo método de Análise Descritiva Quantitativa (ADQ). A equipe sensorial definiu dez termos descritores: aroma de acerola, fermentado, ácido, verde, artificial e cozido; sabores de acerola, verde, artificial e cozido, bem como seus respectivos materiais de referência. A intensidade de cada descritor foi avaliada em uma ficha contendo uma escala não estruturada de nove centímetros para cada descritor, com termos de intensidade ancorados em seus extremos. Dez provadores foram selecionados e treinados para compor a equipe definitiva, utilizando-se como critérios o poder discriminativo, reprodutibilidade e consenso dos provadores entre si. Os dados foram analisados por ANOVA, teste de médias de Tukey e Análise de Componentes Principais (ACP). Os resultados indicaram diferenças significativas entre as amostras das diversas etapas do processamento industrial de suco de acerola para os seguintes descritores: aroma e sabor de acerola, aroma e sabor de cozido e aroma e sabor artificial. Na ACP, ficou evidenciado que as amostras do início do processamento (despolpa, refinamento e centrifugação) foram caracterizadas principalmente pelos descritores característicos da fruta fresca e as amostras do final do processamento (tratamento térmico e formulação) foram caracterizadas pela maior intensidade dos atributos aroma e sabor de cozido, aroma de fermentado e aroma e sabor artificial.

Agradecimentos: Embrapa e CNPq