

DESENVOLVIMENTO DE NÉCTAR DE BACURI (*Platonia insignis* Mart.)

VIRLANE KELLY LIMA DA SILVA (virlanekelly@yahoo.com.br); Raimundo Wilane de FIGUEIREDO (figueira@ufc.br); Geraldo Arraes MAIA* (gmaia@secrel.com.br); Edy Sousa de BRITO (edy@cnpat.embrapa.br); Paulo Henrique Machado de SOUSA (phenriquemachado@gmail.com); Evânia Altina Teixeira de FIGUEIREDO (evania@ufc.br)

DETAL - Departamento de Tecnologia de Alimentos-CCA/UFC. Campus do Pici, Caixa Postal: 12.168, Fortaleza – CE, Brasil

ABSTRACT

This study aimed to development of bacuri nectar formulations. The acceptance of bacuri nectar decreased with increased of pulp concentration. It was chosen the 10 % pulp concentration, by presenting higher values obtained in all sensory attributes evaluated. The microbiological quality has not changed during storage.

Keywords: bacuri nectar, physicochemical analysis, microbiological evaluation, sensorial quality.

1 – INTRODUÇÃO

O mercado de sucos cresce a cada ano cerca de 14% e a tendência é de que sabores não-tradicionais, como maracujá, manga e goiaba se destaquem nos próximos anos. Os sucos representam 93% deste total, sendo os principais sabores os de uva, maçã e abacaxi. (IBRAF, 2006).

Os néctares de frutas são as bebidas não fermentadas, obtidas da diluição em água potável da parte comestível do vegetal e açúcares ou de extrato vegetais e açúcares, podendo ser adicionada de ácidos, e destinada ao consumo direto. (BRASIL, 2003). Objetivou-se nesse trabalho selecionar uma formulação de néctar elaborado com polpa de bacuri com boa aceitação sensorial.

2 – MATERIAL E MÉTODOS

Os frutos foram colhidos em estágio de maturação comercial, oriundos da cidade de Afonso Cunha, Maranhão e transportados via terrestre para a unidade de planta piloto da Embrapa Agroindústria Tropical, onde foram imediatamente processados para a obtenção da polpa de bacuri. A partir da polpa foram elaborados néctares de bacuri, com teores de polpas de 10, 15, 20 e 25%. Os sólidos solúveis totais foram padronizados em 13 °Brix. Depois de adicionada a polpa e os conservantes: benzoato de sódio (260mg/L) e metabissulfito de sódio (40mg/L), os néctares foram tratados termicamente a 80°C durante 1 minuto e acondicionados em embalagens de poliestireno tereftalato (PET) e vidro de 250 mL.

* - A quem correspondência deverá enviada

Os néctares foram submetidos a análises físico-químicas, microbiológicas e avaliação sensorial através de teste afetivo, utilizando escala hedônica estruturada de nove pontos, para os atributos corpo, sabor, aroma e impressão global. Também foram realizadas determinações de acidez total titulável (ATT) por titulação com solução de NaOH 0,1N segundo metodologia proposta pelo Instituto Adolfo Lutz (1985) e pH conforme AOAC (1992). Os resultados foram analisados, estatisticamente, por análise de variância e de regressão, e quando conveniente, foi realizado teste de Tukey para comparação de médias, ao nível de 5% de probabilidade através do programa estatístico SAS versão 9.1 (2006), licenciado para uso na Universidade Federal de Viçosa.

3-RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados das análises físico-químicas de acidez, sólidos solúveis e pH dos néctares estão apresentados na Tabela 1.

TABELA 1 - Valores de acidez total titulável, sólidos solúveis totais e pH dos néctares com diferentes concentrações de polpa de bacuri.

Concentração de polpa (%)	Acidez (% de ácido cítrico)*	SST(°Brix)*	pH*
10	0,17±0,00	12,90±0,73	3,74±0,00
15	0,18±0,00	12,90±0,73	3,71±0,08
20	0,25±0,03	13,08±0,03	3,74±0,00
25	0,25±0,02	13,04±0,02	3,71±0,08

*Médias ± desvio padrão.

Os resultados mostram que não ocorreram grandes alterações nas características físico-químicas avaliadas, os sólidos solúveis ficaram próximos a 13°Brix que foi o valor padronizado.

Os resultados das notas para os atributos sensoriais de corpo, sabor, aceitação global e intenção de compra estão apresentados na Tabela 2.

TABELA 2 - Valores médios das notas nas avaliações sensoriais dos néctares com diferentes concentrações de polpa de bacuri

Concentração Polpa	Atributos Sensoriais			
	Corpo	Sabor	Aceitação Global	Intenção de Compra
10%	6,4 ^a	6,3 ^a	6,3 ^a	3,3 ^a
15%	6,2 ^a	5,8 ^{ab}	5,9 ^{ab}	3,1 ^{ab}
20%	5,9 ^{ab}	5,7 ^{ab}	5,8 ^{ab}	3,0 ^{ab}
25%	5,3 ^b	5,3 ^b	5,3 ^b	2,5 ^b

Letras diferentes na mesma coluna diferem significativamente de acordo com o teste de Tukey ao nível de 5% de probabilidade.

A concentração com 10% de polpa apresentou as maiores médias nos atributos avaliados apresentando média equivalente ao termo hedônico “gostei ligeiramente” em relação a corpo, sabor e impressão global, tendo seus valores médios diminuídos com o aumento da concentração de polpa, ficando as médias nas zonas de indiferença.

Para o atributo de intenção de compra os valores médios também diminuíram com o aumento do teor de polpa. A aceitação das amostras de néctares de bacuri diminuiu à medida que as concentrações de polpa aumentaram nos produtos. A partir desses resultados obtidos nos testes sensoriais, foi escolhida a concentração de 10% de polpa, por apresentar maiores valores obtidos em todos os atributos avaliados.

Os néctares apresentaram contagens de bactérias aeróbias mesófilas, bolores e leveduras inferiores a 10 UFC/mL, valores de coliformes totais (coliformes a 35°C) e coliformes fecais (coliformes a 45°C) inferiores a 3 NMP/mL. Não foi detectada presença de *Salmonella* sp nas amostras avaliadas. Dessa forma os sucos atenderam aos padrões estabelecidos pela legislação federal vigente (BRASIL 2001). A análise microbiológica indicou que a aplicação de calor combinado à adição de aditivos foi eficiente para torná-los isentos de microrganismos capazes de se desenvolverem no produto em condições de armazenamento.

4 – CONCLUSÃO

O néctar de bacuri apresentou-se na zona de aceitação para os atributos sensoriais avaliados. Foi escolhida a concentração de 10% de polpa, por apresentar maiores valores obtidos em todos os atributos avaliados.

AGRADECIMENTOS

À Universidade Federal do Ceará, Embrapa Agroindústria Tropical e ao CNPq pelo suporte financeiro.

5 – REFERÊNCIAS

- ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTRY. Official methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemistry. 15th. ed. Washington, 1992. 2v.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa Nº 12, de 4 de setembro de 2003. Regulamento Técnico para fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade Gerais para Suco Tropical e de outras providências. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília-DF, Ed. nº 174 de 09 de setembro de 2003.
- BRASIL. Resolução RDC nº 12, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, de 02 de janeiro de 2001. Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 10 de janeiro de 2001.
- IBRAF, Comercialização, estratégias para o futuro. 2. ed. Brasília: IBRAF - Instituto Brasileiro de Frutas, 2006. Ano 1, jun. 2006.