

ACEITABILIDADE DE ABACAXI (*Ananas comosus* L. Merrill) EM CALDA DE MELADO DE CANA.

DANIELA DE GRANDI CASTRO FREITAS, TATIANA VIDAL CANDÉA, VIRGÍNIA MARTINS DA MATTA, ALINE LEANDRO DE SOUZA, SERGIO MACEDO PONTES.

EMBRAPA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS, UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO.

O Brasil é o terceiro produtor mundial de frutas com 40 milhões de toneladas, distribuídos em uma área de 2,3 milhões de hectares. Dentre as frutas produzidas está o abacaxi, aparecendo como segundo produtor mundial. Amplamente aceito pelo consumidor brasileiro, destaca-se devido à sua composição em açúcares e sais minerais (cálcio, magnésio, fósforo, potássio, sódio, cobre e iodo). Já a cana-de-açúcar chegou ao Brasil no ano de 1532 e seus subprodutos logo entraram na dieta local, dando origem a uma enorme variedade de doces. O melado, obtido da concentração do caldo de cana, é excelente fonte de energia e de sais minerais, tais como: ferro, cálcio, potássio, fósforo, magnésio e outros. Nas últimas décadas, além da expansão da abacaxicultura tanto para o consumo in natura quanto para o processamento industrial, verifica-se também a abertura de nichos de mercado para produtos diferenciados e com apelo nutricional. O atendimento às preferências dos consumidores, no entanto, constitui ponto importante para se atingir estes novos mercados. Desta forma, este trabalho teve como objetivo avaliar a aceitabilidade de compota de abacaxi em calda de melado de cana. Os doces foram produzidos variando-se o tempo de branqueamento (5, 10 e 15 minutos) e concentração da calda (20°, 30° e 40° Brix). Os experimentos foram realizados seguindo delineamento experimental fatorial incompleto 2² com pontos centrais. A aceitabilidade quanto à aparência (em embalagem de vidro), textura, sabor e avaliação global das formulações foi determinada utilizando-se escala hedônica de nove pontos por 80 consumidores que gostavam de abacaxi e consumiam compotas de frutas. Os dados foram submetidos à Análise de Variância (ANOVA) e teste de médias de Fisher (LSD). Em relação à aparência, menores médias de aceitação ($p < 0,05$) foram obtidas pelos produtos elaborados com calda a 40° Brix, ambas tratadas por 5 e 15 minutos. Os produtos elaborados com calda a 20° e 30° Brix obtiveram aceitação (notas entre 6,0 e 9,0) por pelo menos 72,5%, 62,5% e 63,7% dos consumidores, para os atributos textura, sabor e avaliação global, respectivamente, porém não apresentaram diferença significativa entre as médias de aceitação. Os resultados obtidos sugerem que o produto seja elaborado nas condições de branqueamento de 10 minutos e com calda de melado com 30° brix.

Palavras-chave: frutas tropicais, cana-de-açúcar, consumidor