

ACEITAÇÃO SENSORIAL DE GELEIA DE CAQUI (*Diospyros kaki* L.)

DANIELA DE GRANDI CASTRO FREITAS, AUGUSTO CÉSAR VIEIRA NEVES, ANTÔNIO GOMES SOARES, ALINE LEANDRO DE SOUZA, HENRIQUETA TALITA GUIMARÃES BARBOZA.

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

O fruto do caquizeiro possui grande quantidade de polpa e constitui boa fonte de fibras, carboidratos, vitaminas e sais minerais, alta concentração de compostos antioxidantes e polifenóis. Os frutos de algumas cultivares adstringentes requerem remoção artificial da adstringência anterior ao consumo em virtude do excesso de taninos em sua composição. A elaboração de doces, em geral, é uma das formas empregadas para a conservação de frutas através do emprego de tratamento térmico e adição de açúcar, assim como pode ser solução viável para contornar um dos pontos fracos do mercado de caqui que é a fragilidade da fruta. Nos últimos anos, além do aumento da demanda pelo consumo de frutas, tanto *in natura* como processadas, verifica-se também a abertura de nichos de mercado para produtos diferenciados e de maior valor agregado. No entanto, o atendimento às preferências dos consumidores constitui ponto importante para se atingir estes novos mercados. Desta forma, o presente trabalho teve como objetivo avaliar a aceitabilidade de geleia elaborada com caqui 'Rama Forte' antes (G1) e após tratamento de destanização (G2) e caqui em estágio muito avançado de amadurecimento (G3). O tratamento de destanização foi realizado por meio de pulverização com álcool 70% na concentração de 7,00mL de álcool/kg de fruto. As geleias foram produzidas em tacho aberto em proporção de 1:0,85 (polpa:açúcar) até a concentração de 58° Brix. A aceitabilidade quanto à aparência (em embalagem de vidro), espalhabilidade, sabor e avaliação global das formulações foi determinada utilizando-se escala hedônica de nove pontos por 120 consumidores que conheciam doces ou produtos industrializados de caqui no mercado. Do total de consumidores, 82,5% gostavam de caqui e 91% consumiam geleias de frutas. A intenção de compra também foi verificada através de escala de estruturada de 5 pontos. Os dados foram submetidos à Análise de Variância (ANOVA) e teste de médias de Fisher (LSD). A geleia G1 recebeu notas de rejeição em todos os atributos, com exceção da espalhabilidade, cuja média global de 5,3 representou a indiferença dos consumidores. A intenção de compra para esta amostra também foi negativa, com média global de 2,4. A geleia elaborada com caqui destanizado (G2) foi preferida ($p < 0,05$) às demais amostras com relação à intenção de compra e espalhabilidade, apresentando, para este atributo, aceitação de 91,6% dos consumidores com notas variando de 6,0 a 9,0. Não houve diferença significativa entre a geleia G2 e a G3 para a aceitabilidade global e para os atributos aparência e sabor. Os resultados obtidos sugerem a necessidade do tratamento de destanização do caqui 'Rama Forte' para a elaboração de geleia e que o tratamento conferiu melhor consistência da geleia para espalhamento.

Palavras-chave: caquizeiro, Rama Forte, destanização, aceitabilidade