

FORMULAÇÃO E AVALIAÇÃO DE PREFERÊNCIA DE SUCO MISTO CLARIFICADO

TATIANA VIDAL CANDÉA, VIRGÍNIA MARTINS DA MATTA, RAFAELLA DE ANDRADE MATTIETTO, DANIELA DE GRANDI CASTRO FREITAS, LOURDES MARIA CORRÊA CABRAL.

UFRRJ, EMBRAPA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS, EMBRAPA AMAZÔNIA ORIENTAL.

A formulação de bebidas mistas à base de frutas pode ser realizada com o objetivo de melhorar as características nutricionais e/ou sensoriais de alguns sucos de frutas, devido à possibilidade de combinação de diferentes aromas e sabores, além da adição de compostos nutricionais. Diversificar a oferta de produtos, disponibilizando no mercado sucos de frutas diferenciados deve, porém, considerar a opinião do consumidor em relação à aparência e ao sabor. Este trabalho teve como objetivo modelar a mistura de uma bebida contendo sucos clarificados de açaí, abacaxi e uva, a partir da avaliação sensorial da bebida. As frutas foram selecionadas em função da composição das mesmas em açúcares e ácidos orgânicos. Os sucos de açaí e de abacaxi foram microfiltrados em membranas cerâmicas de 0,2 μm de tamanho de poro e as frações permeadas (sucos clarificados) foram coletadas em recipientes previamente sanitizados, armazenadas e congeladas. Utilizou-se suco de uva comercial, sem qualquer tipo de processamento adicional, por este tipo de suco não conter sólidos em suspensão. Foi utilizado um planejamento experimental do tipo simplex centróide, fixando-se a concentração de suco de açaí clarificado em 20%, variando a dos outros sucos, resultando em cinco formulações. As formulações foram avaliadas quanto à aceitação global por 107 consumidores. Os consumidores também informaram o quanto gostaram da doçura e acidez das bebidas por meio de escalas hedônicas de 9 pontos. Os resultados foram submetidos a análises de variância para verificação da predição ou não dos modelos, assim como também as médias obtidas foram submetidas ao Teste de Tukey a 95% de significância. A aceitação global foi a única resposta sensorial que gerou um modelo preditivo. O suco com 40% de uva e 40% de abacaxi obteve maior média de aceitação global, porém não diferiu ($p < 0,05$) dos sucos com 80% e 65% de uva. O suco com 80% de abacaxi foi menos aceito em todos os parâmetros avaliados, principalmente com relação à aceitação da doçura e acidez. Além disso, verificou-se que a uva exerceu o maior efeito no aumento da aceitação global, da acidez e da doçura. A proporção de abacaxi na mistura também colaborou de forma positiva para a aceitação global, porém, com um efeito menor que o encontrado para uva. A mistura uva e abacaxi influenciou de forma positiva em maior importância que os fatores uva e abacaxi sozinhos. A uva exerceu o maior efeito no aumento da aceitação da doçura e acidez, enquanto que a mistura uva e abacaxi não influenciou para uma melhor avaliação destes atributos. A avaliação dos dados sugere que o suco misto clarificado formulado sem o abacaxi, ou seja, contendo 80% de suco de uva e 20% de açaí foi a formulação preferida pelos consumidores.

Palavras-chave: microfiltração, blend, açaí, uva, abacaxi, análise sensorial