

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE DOCE DE BANANA COM FIBRA DE ABACAXI SEM AÇÚCAR ADICIONADO

ANETE SOUZA MECENAS, VIRGÍNIA MARTINS DA MATTA, JOSE CARLOS SÁ FERREIRA, RENATA TORREZAN, DANIELA DE GRANDI CASTRO FREITAS.

UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, EMBRAPA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS.

O Brasil é um dos três maiores produtores de frutas do mundo. Sua produção superou quarenta e três milhões de toneladas em 2007, representando 5% da produção mundial. É o segundo maior produtor de banana com, aproximadamente, 11,2% da produção mundial. Ainda em 2007 produziu 3,5 milhões de toneladas de abacaxi. O abacaxi destaca-se pelo seu valor energético, em função da sua composição em açúcares, e valor nutritivo pela presença de sais minerais como cálcio, magnésio, fósforo, potássio, sódio, cobre e iodo. A banana é uma das frutas mais consumidas no mundo e apresenta uma composição rica em fibras, açúcar, potássio e pequenas quantidades de vitaminas C e A. Nas últimas décadas, além do consumo crescente de produtos à base de frutas, verifica-se, também, a tendência de aproveitamento integral dos alimentos, tais como as partes comestíveis que seriam descartadas na indústria de sucos de frutas. Este trabalho teve como objetivo elaborar e avaliar a aceitação de um doce em pasta utilizando uma mistura de banana e das fibras oriundas do processamento de suco de abacaxi. Este doce deveria conter apenas o açúcar proveniente dessas frutas, a fim de atender a uma demanda crescente da população por alimentos saudáveis e com calorias reduzidas. Os doces foram formulados a partir de proporções pré-definidas de polpa de banana (70%) e fibra de abacaxi (30%), adicionando-se ácido cítrico (0,2%) e cloreto de cálcio (10% da pectina), nas concentrações recomendadas para doces sem adição de sacarose. A essa mistura foram ainda adicionadas carragena refinada e pectina de baixa metoxilação em diferentes concentrações (0%; 0,5%; 1%). Todos os ensaios foram realizados em duplicata. A aceitabilidade quanto ao sabor e textura das formulações foi determinada, utilizando-se escala hedônica de nove pontos, por 30 consumidores que consumiam abacaxi e doces de frutas em pasta. Desses consumidores, 36,7% consumiam raramente doces de fruta do tipo *light* ou *diet*. Os produtos formulados foram avaliados também quanto à firmeza e adesividade instrumental. Os maiores valores de adesividade e de firmeza foram observados para o produto contendo 1% de carragena. Em relação à preferência de sabor e textura, os produtos obtiveram aceitação (notas entre 6,0 e 9,0) por pelo menos 63% e 47% dos consumidores, respectivamente, não tendo sido verificada diferença estatística entre eles ($p < 0,05$).

Palavras-chave: produtos light/diet, calorias reduzidas, frutas tropicais, aproveitamento de co-produtos