

## **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