

**Efeito das variáveis de processo na qualidade sensorial de doces de banana de corte**

R.C.B.Godoy<sup>1</sup>, N. Waszczynskyj<sup>2</sup>, D.S. Garruti<sup>3</sup>, N. Nagata<sup>2</sup> & S. Licodiedoff<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>Embrapa Florestas, Brasil. <sup>2</sup>Universidade Federal do Paraná, Brasil. <sup>3</sup>Embrapa Agroindústria Tropical, Brasil.

No Brasil, a produção de doces é um segmento relevante na agroindústria de banana. Apesar da boa aceitação no mercado local-regional, os doces em massa apresentam vários problemas tecnológicos. Com o objetivo de verificar o efeito das variáveis de processo na qualidade sensorial desses produtos estudou-se o teor de polpa de banana (50%, 65%), sacarose (50%, 35%), tipo de pectina (alta metoxilação e amidada), quantidade de pectina (0,5% e 1,0%) e pH (3,5 e 4,2). Empregou-se ADQ para avaliação dos tratamentos. A variedade de banana utilizada foi a FHIA 18, pertencente ao subgrupo Prata, com genoma AABB. O delineamento experimental consistiu de um planejamento fatorial fracionário  $2^{4-1}$  (com função geradora  $4=123$ ), resultando em oito tratamentos. Os termos descritivos desenvolvidos por 12 julgadores foram atributos de aparência (cor, brilho e translucidez), odor (queimado e banana), gosto (ácido, queimado e doce), textura (resistência ao corte, adesividade, maciez tátil e oral) e qualidade (avaliação global). Os doces com os maiores teores de polpa de banana apresentaram coloração mais clara. Os produtos, em geral, foram considerados como brilhantes e translúcidos, com pouco odor de banana provavelmente devido às perdas dos voláteis na etapa de concentração. A percepção do odor e gosto de queimado foi mínima. O gosto ácido foi significativamente maior nos tratamentos com pH 3,5, assim como o gosto doce foi mais percebido nas formulações com maiores teores de sacarose. As maiores diferenças foram observadas na textura dos produtos, sendo aqueles elaborados com os maiores teores de polpa os mais adesivos. Os doces foram avaliados como de maciez média (oral e tátil). O tipo de pectina não influenciou em qualquer um dos atributos. Os doces menos ácidos foram julgados como os de melhor qualidade.

**Palavras-chave:** agroindústria, otimização de processo, doces em massa, ADQ