

EFEITO DO PRÉ-RESFRIAMENTO DOS FRUTOS NA ACEITAÇÃO SENSORIAL DE POLPA DE CUPUAÇU

CUNHA, C. R. (1) *, CARVALHO, C. A. C. (2), MORENO, A. L. (1), MACIEL, V. T. (1), ALVARES, V. S. (1)

(1) Embrapa – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, BR 364, km 14, CEP. 69.908-970, Rio Branco, AC. (2) UFAC – Universidade Federal do Acre, Rio Branco, AC. E-mail: clarissa@cpafac.embrapa.br

O cupuaçu é uma fruta não-climatérica, típica da região amazônica, com grande potencial de aproveitamento na agroindústria. O fruto é altamente perecível, devendo ser consumido em poucos dias, quando não processado. Geralmente, após a coleta o fruto permanece no campo e se aquece, o que acelera ainda mais o processo de deterioração. Uma alternativa para evitar a aceleração inicial da deterioração é fazer o pré-resfriamento dos frutos logo após a coleta. Essa técnica é interessante porque pode ser utilizada facilmente pelo produtor, ainda no campo. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito do pré-resfriamento dos frutos na aceitação sensorial da polpa de cupuaçu. Os frutos coletados foram divididos em 2 lotes: o lote A não sofreu nenhum pré-tratamento, e o lote B foi submetido a um pré-resfriamento em água gelada (10°C) durante 2 h e 40 min. Em seguida, os frutos foram armazenados a temperatura ambiente. No dia zero e a cada 3 dias, durante 6 dias, dois frutos de cada tratamento foram despulpados e a polpa foi usada para a fabricação de um néctar de cupuaçu, que foi submetido a um teste de aceitação sensorial. Foram avaliados os atributos aparência, aroma, sabor e impressão global, e ainda a intenção de compra. No dia 0, não houve diferença significativa entre as amostras para nenhum atributo sensorial. No dia 6, a amostra A apresentou notas significativamente mais baixas ($p < 0,05$) que a amostra B para a aparência e o sabor. Em relação à intenção de compra, enquanto no dia 0 não houve diferença entre as amostras testadas, no sexto dia 68% dos provadores certamente ou provavelmente comprariam a amostra B e apenas 42% teriam a mesma atitude em relação à amostra A. Os resultados obtidos indicaram que o pré-resfriamento dos frutos teve impacto positivo na qualidade da polpa.

Palavras-chave: cupuaçu, aceitação sensorial, pré-resfriamento