

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DA POLPA DE AÇAÍ (*Euterpe oleracea*, Mart.) PASTEURIZADA E CONGELADA.

MENEZES, E. (1); DELIZA, R. (2); FREITAS, D. (2); SOUSA E SILVA, A. (2); FERREIRA, J. C. (2); ROSENTHAL, A. (3)

(1) Universidade Federal do Rio de Janeiro – Campus Macaé. Rua Aloísio da Silva Gomes, 50 CEP: 27930-560, Macaé, RJ. (2) Embrapa Agroindústria de Alimentos, Laboratório de Análise Sensorial - Rio de Janeiro - RJ. (3) Embrapa Agroindústria de Alimentos, Planta de Engenharia de Alimentos - Rio de Janeiro - RJ. email: ellenmayra@hotmail.com.

Açaí é uma fruta amazônica que possui considerável importância sócio-econômica, principalmente na região Norte do Brasil. Na década de 90, houve um crescente interesse pelo açaí no país sendo bastante apreciado pelos brasileiros e, posteriormente, por estrangeiros. Apesar das pesquisas estarem direcionadas às características físico-químicas e funcionais do açaí, nenhum estudo sensorial descritivo foi desenvolvido até o momento. O objetivo desse trabalho foi investigar as características físico-químicas e sensoriais de polpas de açaí pasteurizadas e congeladas, bem como avaliar correlações entre as variáveis de estudo. A análise descritiva quantitativa (ADQ) foi realizada por oito provadores treinados que usaram 14 atributos para descrever quantitativamente as características sensoriais de sete polpas de açaí pasteurizadas e congeladas. Determinações de pH, acidez titulável, sólidos solúveis, compostos fenólicos totais, antocianinas totais e atividade antioxidante foram realizadas nas mesmas amostras, além da avaliação da cor instrumental. Os dados foram analisados usando ANOVA ($p < 0,05$) e regressão por mínimos quadrados parciais (*partial least squares* - PLS). Os resultados revelaram diferenças estatísticas significativas entre as polpas tanto quanto às características físico-químicas quanto sensoriais. Os compostos fenólicos totais variaram de 724,3 a 1315,2 mg de ác. gálico/100 g de polpa, antocianinas totais de 31,0 a 111, 4 mg/100 g e a atividade antioxidante de 139,1 a 414,5 μM Trolox/g. A ADQ mostrou atributos em algumas amostras como: cor marrom, aroma e sabor fermentado e, pouco sabor característico de açaí e acidez, sugerindo aspectos negativos de qualidade. Dados das demais variáveis avaliadas corroboram com os resultados da análise sensorial. Contudo, o estudo permitiu conhecer as características que melhor descrevem sensorialmente as polpas de açaí e demonstrou a forte correlação entre essas e os dados das análises instrumentais utilizando-se da regressão por PLS.

Palavras chave: açaí, físico-química, sensorial.