



**XX Congresso Brasileiro
de Ciência e Tecnologia
de Alimentos**

**08 a 11 de outubro de 2006
EXPO TRADE – Curitiba – PR**

Área: **Nutrição, Saúde e Alimentação**

Código do Trabalho: **1372** Data Apresentação: **09/10/2006**

Página: **0509**

ISBN: **978 – 85 – 60299 – 00 – 3**

ELABORAÇÃO E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE DOCE DO MESOCARPO DE MARACUJÁ EM CALDA

ANA VÂNIA CARVALHO* (EMBRAPA AMAZÔNIA ORIENTAL); **MARCUS ARTHUR MARÇAL DE VASCONCELOS** (EMBRAPA AMAZÔNIA ORIENTAL); **DÉBORA KONO TAKETA MOREIRA** (UEPA); **JOHNATT ALLAN ROCHA DE OLIVEIRA** (UEPA); **LUIZA HELENA DA SILVA MARTINS** (UEPA)

*E-mail: deborakono@hotmail.com

A partir da década de 1980, ganha força o aproveitamento de resíduos de frutas, principalmente cascas, como matéria-prima para a produção de alimentos perfeitamente passíveis de serem incluídos na alimentação humana. O mesocarpo e as sementes do maracujá (*Passiflora edulis*, f. *flavicarpa*), constituintes que representam cerca de 40-60% do peso total do fruto, acumulam-se em grandes quantidades nos pátios das indústrias processadoras de suco. Contudo, acredita-se que o mesocarpo do maracujá seja rico em fibras solúveis, principalmente pectinas, componentes apontados como substâncias funcionais fisiológicas. De acordo com a Portaria no 398 de 30/04/99 da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, "alimento funcional é todo aquele alimento ou ingrediente que, além das funções nutricionais básicas, quando consumido na dieta usual, produz efeitos metabólicos e/ou fisiológicos e/ou efeitos benéfico à saúde, devendo ser seguro para consumo sem supervisão médica". Considerando-se o grande potencial do mesocarpo do maracujá como alimento funcional, além da expressiva quantidade de resíduo gerado na industrialização do fruto, o objetivo deste trabalho foi elaborar e avaliar a aceitação sensorial de doce de mesocarpo de maracujá em calda sabor maracujá ou cupuaçu. Observou-se elevado teor de fibras e pectina total para o mesocarpo in natura e o doce em calda obtido a partir do mesocarpo. O doce em calda de mesocarpo de maracujá apresentou pH e acidez de equilíbrio que garantem boa segurança quanto ao desenvolvimento de microrganismos patogênicos. Os produtos finais mostraram boa aceitação sensorial, recebendo notas entre "gostei moderadamente" e "gostei muito". Com relação à intenção de compra, 80,6% dos provadores provavelmente ou certamente comprariam o doce de mesocarpo de maracujá em calda sabor maracujá e 71% dos provadores provavelmente ou certamente comprariam o doce sabor cupuaçu.

Palavras-Chave: maracujá, alimento funcional, processamento.

Agradecimentos:

ADA - Agência de Desenvolvimento da Amazônia; CNPq

PROMOÇÃO



REALIZAÇÃO

