

ACEITAÇÃO SENSORIAL DE NECTAR MISTO DE ACAÍ E CUPUAÇU ELABORADO COM POLPA DE AÇAÍ PARCIALMENTE DESENGORDURADA

Cunha, C. R. [1]; Santos, S. L. [2]; Maciel, V. T. [3]; Madruga, A. L. S. [4]; Fernandes, E. T. M. B. [5]

[1] Embrapa Acre/Departamento de Tecnologia de Alimentos; [2] Faculdade do Acre, Uninorte – União Educacional do Norte; [3] Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Embrapa Acre; [4] Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Embrapa Acre; [5] Rede Bionorte – Rede de Biodiversidade e Biotecnologia da Amazônia Legal, Universidade Federal do Acre

Contato: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Embrapa Acre, BR 364 km 14, Caixa Postal 321, CEP 69908-970, Rio Branco, AC, Brasil clarissa.cunha@embrapa.br

Área: Science and Food Technology (CT)

Tipo: Poster

O açaí tem sido foco de interesse crescente por parte dos mercados nacional e internacional devido ao seu elevado teor de antocianinas. Sua utilização em néctares representa uma boa alternativa para agregar valor ao fruto e manter suas características funcionais. A associação com a polpa de cupuaçu, que apresenta elevada acidez, permite reduzir o pH do produto final sem o uso de aditivos. Embora o açaí seja valorizado também por seu alto teor de lipídeos, essa característica gera rejeição entre consumidores preocupados em manter a forma. Assim, o objetivo desse trabalho foi avaliar sensorialmente néctares mistos de açaí e cupuaçu fabricados a partir de polpa de açaí integral ou parcialmente desengordurada. A polpa de açaí foi dividida em duas partes, uma das quais teve o teor de gordura reduzido por centrifugação, e essas duas polpas foram utilizadas na elaboração dos néctares. Os produtos finais foram avaliados quanto à composição físico-química, teor de antocianinas totais e aceitação sensorial. O néctar parcialmente desengordurado apresentou teor de lipídeos 20% menor que o néctar integral, não havendo diferença entre as amostras para as demais características físico-químicas. A nota média atribuída ao aroma foi maior para o néctar integral, evidenciando a importância dos ácidos graxos voláteis para o aroma do produto final. Não houve diferença entre os néctares integral e parcialmente desengordurado para os demais atributos sensoriais avaliados. As duas amostras tiveram boa aceitação (notas superiores a 7) para aparência, cor, sabor e impressão global, e apresentaram intenção de compra positiva superior a 66%.

Palavras-chave: euterpe precatoria; theobroma grandiflorum; nectar de fruta

Apoio: Fundação de Tecnologia do Estado do Acre - FUNTAC/FDCT Projeto TO 007/2012