

DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GELEIA CONVENCIONAL DE ARAÇÁ AMARELO (*PSIDIUM CATTLEIANUM* SABINE) COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE PECTINA

Gabriela Niemeyer Reissig¹; Jéssica Fernanda Hoffmann²; Bianca Camargo Aranha³; Rodrigo Cezar Franzon⁴; Josiane Freitas Chim⁵

¹ Química de Alimentos, mestranda do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Depto. de Ciência e Tecnologia Agroindustrial, UFPEL, Pelotas/RS, gabriela.niemeyer.reissig@gmail.com

² Tecnóloga em Alimentos, mestranda do programa de pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Depto. de Ciência e Tecnologia Agroindustrial, UFPEL, Pelotas/RS, jessicafh91@hotmail.com

³ Acadêmica, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Univ. Federal do Pampa, Itaqui/RS, bianca_camargo@live.com.

⁴ Eng. Agrônomo, Pesquisador, Embrapa Clima Temperado, Pelotas/RS, rodrigo.franzon@embrapa.br

⁵ Professora do Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos, UFPEL, Pelotas/RS, josianechim@gmail.com

O araçá amarelo (*Psidium Cattleianum* Sabine) é um fruto de baga globosa, polpa suculenta, sabor doce-ácido muito agradável e apresenta altos teores de vitamina C. Está amplamente distribuído em diversas regiões do país, do Rio grande do sul até a Bahia. A elaboração de produtos que utilizam araçá como matéria-prima, como por exemplo, sorvetes, geleias e sucos, são formas de agregar valor ao fruto, torna-lo disponível nos períodos de entre safra, proporcionar variedade de produtos ao consumidor e evitar o desperdício. Objetivou-se neste trabalho produzir geleia convencional de araçá amarelo com diferentes concentrações de pectina e realização de avaliação sensorial, através dos testes de ordenação e aceitabilidade. Os araçás utilizados foram cedidos pela Embrapa Clima Temperado (Pelotas/RS). Os produtos foram elaborados no laboratório de processamento de alimentos do CCQFA – UFPEL. Para a obtenção da polpa de araçá, os frutos foram higienizados em solução clorada de 200 ppm. Os frutos foram desintegrados em liquidificador da marca Mondial® e depois passaram por peneira para remoção de sementes e material fibroso. Foram elaboradas três formulações de geleia, com diferentes concentrações de pectina de alto teor de metoxilação (1%, 0,7% e 0,5%). Para a obtenção das formulações foram utilizadas polpa e sacarose comercial na proporção 1:1, 0,3% de ácido cítrico (em relação ao peso da sacarose) e 0,05% de conservante benzoato de sódio (em relação ao peso da polpa). O ponto final foi obtido com 65°Brix. A geleia foi envasada em recipientes de vidro de 250 ml previamente esterilizados (100°C/10 minutos) e armazenados à temperatura ambiente. As avaliações sensoriais foram realizadas no laboratório de análise sensorial do CCQFA – UFPEL, através dos testes de ordenação (em relação à textura e preferência) e aceitabilidade. Participaram 51 julgadores não treinados, 36 do sexo feminino e 15 do sexo masculino, na faixa etária entre 19 e 58 anos. Em relação ao teste de ordenação de textura e preferência, os julgadores tiveram que ordenar as amostras de mais macia à menos macia e mais preferida à menos preferida, respectivamente. Para o teste de aceitabilidade foi utilizada escala hedônica de 9 pontos que variou de gostei muitíssimo até desgostei muitíssimo. Os resultados obtidos no teste de ordenação de textura mostraram que as geleias com 1% e 0,7% de pectina não diferiram significativamente entre si. Já a amostra com 0,5% de pectina foi considerada a mais macia e diferiu significativamente ($p \leq 0,05$) das demais amostras. Para a preferência, as amostras de geleia com 0,7% e 0,5% de pectina não diferiram significativamente entre si ($p \leq 0,05$), sendo consideradas as mais preferidas. As amostras com 1%, 0,7% e 0,5% apresentaram índice de aceitabilidade (IA) de 77%, 85% e 81%, respectivamente. Deste modo, todas as geleias foram consideradas aceitas pelos julgadores, pois é necessário a obtenção de um IA de no mínimo 70%. Conclui-se que a utilização de 0,7% de pectina proporcionou a obtenção de uma geleia de araçá com um índice de aceitabilidade mais elevado, além de não ter apresentado diferença significativa na textura quando comparada com a formulação com 1% de pectina, o que demonstra que uma menor utilização de pectina proporciona um produto de igual qualidade e com menores gastos de produção.

Agradecimentos: os autores agradecem à Capes pelo auxílio financeiro.