

E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimentos - 3. Tecnologia de Alimentos

AVALIAÇÃO SENSORIAL E FÍSICO-QUÍMICA DE GELÉIA DE BIRIBIRI

Gabrielle de Jesus Oliveira ¹

Rute Léa Tosta ¹

Karine Almeida Cedraz ¹

Jamile Santos ¹

Tatiane Souza da Silveira ¹

Ricardo Luis Cardoso ¹

1. Universidade Federal do Recôncavo da Bahia

INTRODUÇÃO:

Averrhoa bilimbi L. é uma espécie frutífera que pertence a família Oxalidaceae a mesma da carambola, popularmente conhecido como biribiri, bilimbi, limão-japonês e caramboleira amarela. O produto é designado, genericamente, "geléia", seguido do nome da fruta de origem. O produto deve ser preparado de frutas sãs, limpas, isentas de terra, de parasitos, de detritos, de animais ou vegetais, e de fermentação. Poderá ser adicionado de glicose ou açúcar invertido. A avaliação sensorial é importante durante o armazenamento porque, em última análise, acaba sendo o parâmetro que reflete a rejeição de determinado alimento pelo consumidor. (MORAES, M.A.C). O presente projeto tem a finalidade de produzir geléia de biribiri e avaliar físico-quimicamente (pH. Sólidos solúveis totais e acidez total titulável) e sensorialmente os atributos de textura, cor, sabor, aparência, impressão global, nível de acidez e doçura e intenção de compra.

METODOLOGIA:

Esse estudo foi realizado no Laboratório de Tecnologia de Alimentos do CCAAB da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia. A matéria-prima utilizada foi biribiri adquiridos no comércio de Cruz das Almas - Ba. . A geléia foi preparada com a seguinte formulação: 1 parte do suco de biribiri para 1 parte de açúcar e 1,0 % de pectina, após concentração a 68,10 oBrix, acondicionou a 85 oC em potes de vidro hermeticamente fechado. O produto foi submetido a prova de esterilidade comercial, conforme recomendação da ANVISA (Brasil, 2008) armazenando em estufa a 35° C por 10 dias e observado alguma manifestação de microrganismos.. O produto final foi submetido a análises físico-químicas com três repetições: pH (em potenciômetro), sólidos solúveis totais (em refratômetro) e totais acidez total titulável (A.O.A.C., 1984, nº.22.038) e análise sensorial com trinta provadores para os atributos de textura, cor, sabor, aparência, impressão global.

RESULTADOS:

Na prova de esterilidade comercial não observou nenhuma alteração causada por microrganismos ao produto, como fermentação, produção de gás e colônias de microrganismos. O pH (2,80) impede o desenvolvimento de *Crostridium botulinum*, microrganismo altamente patogênico, Segundo Gava (1995) para os produtos ácidos (pH ≤ 4.5) pode ser utilizado o tratamento térmico em banho-maria, pois a alta acidez elimina a possibilidade de desenvolvimento desses microrganismos, não havendo assim, a produção da toxina, embora os esporos possam estar presentes e sobreviverem ao tratamento. A variável aparência foi qualificada como gostei regularmente, obtendo-se uma média de 7,53 (gostei muito). Em relação à cor os provadores atribuíram nota média de 6,91 (gostei regularmente). Na observação de um alimento, o impacto visual causado pela cor sobrepõe-se a todos os outros, fazendo desse atributo um dos mais importantes na comercialização de alimentos e constituindo, assim, primeiro critério de aceitação ou rejeição de um produto (Tocchini e Mercadante, 2001). A consistência obteve-se média 7,25, equivalendo a gostei regularmente na escala

h e d ô n i c a .
O perfil sensorial de doçura e acidez obtiveram uma média equivalente a alta (83,3 %).

CONCLUSÃO:

Os parâmetros químicos e físico-químicos de identidade e qualidade do geléia ficaram dentro dos padrões t e c n o l ó g i c o s .
A geléia obteve-se esterilidade comercial.
O atributo sabor do geléia obteve a melhor nota de todos atributos sensoriais estudados.
Foi notada uma ótima aceitação do produto, sendo registrada a média variando de $6,91 \pm 1,21$ a $8,11 \pm 1,09$, classificando o produto entre os pontos "gostei regularmente" e "gostei muito".

Palavras-chave: acidez total titulável , consistência , acidez.