

E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimentos - 2. Engenharia de Alimentos

AVALIAÇÃO SENSORIAL E FÍSICO-QUÍMICA DE GELÉIA DE SERIGÜELA

Thiago da Silva Souza ¹

Ricardo Luís Cardoso ²

1. Discente em Agronomia - Estagiário - UFRB

2. Prof. Dr. Ricardo Luis Cardoso - UFRB

INTRODUÇÃO:

Esse estudo foi realizado no Laboratório de Tecnologia de Alimentos do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas da UFRB, com objetivo de elaborar, avaliar sensorialmente e físico-quimicamente geléia de serigüela. A serigüela é uma drupa elipsoidal de cor laranja-avermelhada e até amarelada quando maduro, com 2,5 centímetros a 5 centímetros de comprimento e 15 a 20 gramas de peso. A camada de polpa é fina, com cerca de 3 milímetros, com um caroço do tamanho de uma azeitona grande. É parecido com o cajá, mas ao contrário deste é bastante doce. O seu consumo é feito de diversas formas, desde in natura até na confecção de sucos, sorvetes e doces. É rico em carboidratos, cálcio, fósforo e ferro, a serigüela possui ainda outras vitaminas como A, B e C. É eficaz contra anemia, inapetência e a diminuição dos glóbulos brancos. (portal são francisco, 2007). 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 (Labuza e Schmidl, 1988). Para obtenção de geléia a concentração ótima de açúcar para obtenção do gel está ao redor de 67,5 %, porém, é possível fazer geléia com alto teor de pectina e ácido com menos de 60 % de açúcar.

METODOLOGIA:

A matéria-prima utilizada foi a serigüela adquirida no comércio de Cruz das Almas-BA. Foram utilizadas 21,65 g de polpa de serigüela adicionada a 28 g de H₂O e 1,8 ml de NaOH 1 normal. A geléia foi preparada com o suco de serigüela em partes iguais (50 % de cada), com adição de 1 % de pectina, na proporção de 50 % de açúcar para 50 % da mistura dos sucos refinados e acondicionada a quente (temperatura de 85 °C) em pote de vidro, hermeticamente fechado. O produto foi submetido a prova de esterilidade comercial, conforme recomendação da ANVISA (BRASIL, 2010) armazenando em estufa a 35° C por 13 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 total acidez titulável e análise sensorial com trinta provadores para os atributos de cor, sabor, aparência, consistência, nível de doçura e acidez numa escala de 9 pontos.

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 (3,4) 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. Os teores de sólidos solúveis, percentagem de umidade e o pH da geléia ficaram dentro dos valores estabelecidos por RAUCH (1965) percentagem de umidade 31 %, pH de 3,40 e SST de 15,5° Brix. A variável aparência foi qualificada como gostei regularmente, obtendo-se uma média de 7,1. Em relação à cor os provadores atribuíram nota média de 7,2 (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. A consistência obteve-se média 7,3, equivalendo a gostei regularmente na escala hedônica.

CONCLUSÃO:

Os parâmetros químicos e físico-químicos ficaram dentro dos padrões tecnológicos. O atributo consistência obteve a melhor nota de todos atributos sensoriais estudados. Notou-se ótima aceitação do produto, registrando-se média variando de 7,03 a 7,3 classificando o produto em "gostei regularmente". O perfil sensorial de doçura obteve uma média equivalente entre alta e muito alta e acidez entre alta e regular, a intenção de compra demonstrou que a grande maioria(96,7 %) comprariam o produto.

Palavras-chave: serigüela, avaliação sensorial, escala hedônica.