

ELABORAÇÃO, PROCESSAMENTO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GELÉIA DE MAÇÃ (*Pyrus malus*), BANANA (*Musa spp.*) E MARACUJÁ-AMARELO (*Passiflora edulis* Sims. f. *flavicarpa* Deg.).

Suzana Emília Carvalho Moura¹, José Delclanio Batista dos Santos², Dayse Batista dos Santos³, Adriana Jesus dos Santos⁴, Ricardo Luis Cardoso⁵

Este trabalho foi desenvolvido no Laboratório de Tecnologia de Alimentos do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas da UFRB, e teve como objetivo caracterizar e medir atributos da geléia de maçã, banana e maracujá. O delineamento foi totalmente casualizado, com três repetições. As frutas foram lavadas, cortadas e pesadas em balança semi-analítica. Após cortadas, as frutas foram batidas no liquidificador com 150ml de caldo de maracujá por 2 minutos; obteve-se então 551,63g de uma mistura de frutas, a qual adicionou-se a mesma quantidade de açúcar, (551,27g), 2,76g de vitamina C, 5,52g de pectina. .Procedeu-se à cocção em recipiente de aço inoxidável, com agitação manual contínua durante 20 minutos, até o ponto em que a geléia se condensasse num recipiente contendo álcool. A geléia foi envasada à quente em embalagens de vidro fechadas com tampa de metal. .A amostra de geléia foi avaliada de acordo com os atributos: Aparência, Aroma, consistência, cor e Sabor, em escala hedônica que vai de 1 desgostei, muitíssimo até 9 gostei muitíssimo, também foi avaliado na mesma ficha de análise sensorial a Intenção de Compra..Para avaliação da amostra, 5 g da geléia foi servida em copos de plástico descartáveis de 50 ml para 30 provadores selecionados. A geléia obteve bom desempenho no parâmetro intenção de compra com 100 % de aprovação.O atributo sabor foi o que adquiriu maior qualificação, nota 6 (gostei muitíssimo) na escala hedônica de 1-9 pontos.dada por 61% dos consumidores. Desta forma conclui-se que A combinação entre as frutas, maçã, maracujá e banana constituem-se em uma boa matéria-prima para produção de geléias, pois mostrou-se sensorialmente aceitável pelos consumidores.

Palavra – Chave : Processamento de Vegetais

1. Graduanda em Engenharia Agrônômica –UFRB
2. Graduando em Engenharia Agrônômica- UFRB
3. Aluna do mestrado em Microbiologia Agrícola UFRB, Bolsista FAPESB
4. Aluna especial do mestrado em ciências Agrárias
5. Professor Titular, Orientador do Trabalho- UFRB