

Obtenção e Avaliação Sensorial de Fruto Cristalizado de Jambo (*Eugenia malaccensis*, L)

Ricardo Luiz Cardoso¹, Rosangela Nascimento da Silva Ribeiro², João José da Silva Junior³.

O jambo, embora abundante em certas regiões, não é utilizado, a não ser para consumo in natura nas regiões produtoras. Em certos locais é encontrado o ano inteiro, podendo haver, no mesmo ano, dois períodos de abundância, geralmente, de abril a maio e agosto ou setembro a novembro (CAVALCANTE, 1974). O processo de cristalização compreende a substituição gradual da umidade dos tecidos por soluções de açúcares para obter produto de aparência atrativa e capaz de suportar o armazenamento em condições ambientais sem sofrer deterioração (Berbari et al., 1992). Os Jambos foram lavados em água clorada, cortados em formato cilíndrico e cozidos em xarope de açúcar (sacarose) e glicose com concentração inicial de 20% aumentando sucessivamente 10% de açúcar a cada 24 horas até a saturação (70% de açúcar), as análises estatísticas foram realizadas com o programa SAEG 5.0 e a análise sensorial com escala hedônica estruturada de 1 a 9 pontos (desgostei extremamente a gostei extremamente) com 30 provadores, as características sensoriais avaliadas foram sabor, consistência, doçura, aparência cor e odor. A média para o atributo sabor foi 7,17, 58.62% dos provadores atribuíram nota 8 para esse parâmetro. O atributo consistência obteve média 6,96 e 51.72 % dos provadores atribuíram nota 8 para esse parâmetro. A doçura obteve média de 6,89, sendo a nota 8 a maior nota atribuída a esse parâmetro por 44.83% dos provadores. A aparência obteve média 6,96 sendo a nota 8 atribuída por 31.03% e a nota 9 por 20.69% dos provadores. O atributo cor obteve média de 7,03, a nota 8 foi atribuída por 41.38% dos provadores e a nota 9 por 17.24%. O odor obteve média 6,93 a maioria dos provadores 58.62% atribuíram nota 8 para esse parâmetro. O cristalizado de jambo obteve uma boa aceitação sensorial.

Palavras Chaves: Escala hedônica, Jambo, Provadores.

¹ Professor Titular de Tecnologia de Alimentos da UFRB.

² Estudante de Graduação em Engenharia Agrônoma da UFRB.

³ Estudante de Graduação em Engenharia Agrônoma da UFRB bolsista do PET/Agronomia.

