

Elaboração e Avaliação Sensorial de doce Cristalizado de Caju (*Anacardium occidentale* L)
João José da Silva Júnior¹, Ricardo Luis Cardoso², Palmira Magaly Passos Gusmão³,

O processo de cristalização consiste, essencialmente, na troca osmótica entre sólidos, contidos em xaropes com concentrações elevadas de açúcares até o ponto de impedir a deterioração destas. Os Frutos foram lavados em água clorada, cortados com faca inox e separados o pseudofruto da castanha. Foram utilizados dois tratamentos sendo T01 com 160g de glicose, T02 com adição de 208g de glicose. Estes foram cozidos em xarope de açúcar (sacarose) e glicose com concentração inicial de 20% aumentando sucessivamente 10% de açúcar a cada 24 horas ate saturação (70% de açúcar), 15 provadores não treinados, utilizando a escala hedônica de 9 pontos. Os parâmetros avaliados foram: aceitação global, aroma, sabor, cor, textura. A impressão global o tratamento 1 obteve nota 6,73 (entre gostei moderadamente e gostei ligeiramente), já o tratamento 2 obteve nota 7,3 (Gostei moderadamente e gostei muito) O atributo aroma obteve nota 6,6 (entre gostei moderadamente e gostei ligeiramente) para o tratamento 1 e também para o tratamento 2. O atributo sabor obteve nota 6,5 (entre gostei moderadamente e gostei ligeiramente) para o tratamento 1 e 7,3 (Gostei moderadamente e gostei muito) para o tratamento 2, O atributo cor obteve nota 6,5 para o tratamento 1 e nota 6,3 para o tratamento 2 (entre gostei moderadamente e gostei ligeiramente) respectivamente. O atributo textura obteve nota 7 (gostei moderadamente) para o tratamento 1 e 6,8 (gostei ligeiramente) para o tratamento 2. No tratamento 1 a intenção de compra foi superior ao tratamento 2, onde 10 pessoas demonstraram interesse no produto e 5 não, enquanto que no tratamento 2, 12 pessoas comprariam e 3 não comprariam.

Palavras chaves: Doce cristalizado, Analise sensorial, *Anacardium occidentale*.

¹ Estudante de Graduação em Engenharia Agrônômica da UFRB bolsista do PET/Agronomia.

² Professor Titular de Tecnologia de Alimentos da UFRB.

³ Estudante de Graduação em Engenharia Agrônômica da UFRB.