

NÉCTAR DE MANGA COM ACEROLA: AVALIAÇÃO SENSORIAL E FÍSICO-QUÍMICA

Helder Cerqueira Santos dos Anjos¹, João Cláudio de Menezes. C. Queiroz¹, Ricardo Luís Cardoso², Orlando Antonio de Souza Hansen³

¹ Estudantes de Graduação do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas. Estagiários.

² Professor do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas. Orientador.

³ Estudante de Pós-graduação do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas.

Esse estudo foi realizado com o objetivo de elaborar, avaliar sensorialmente e físico-quimicamente néctar de *blend* de acerola com manga. A formulação do néctar foi feita com a mistura das polpas das frutas misturadas igualmente (22,5 % abacaxi + 22,5 % de acerola) com 45 % de água e 10 % de açúcar. Após aquecimento a 85 °C, foram acondicionados em garrafas de 200 mL e fechadas hermeticamente com "tampa em coroa" e pasteurizada a 85 °C por 10 minutos. O produto final foi submetido a prova de esterilidade comercial, análises físico-químicas de pH, sólidos solúveis totais e acidez total titulável em triplicatas e análise sensorial, com três repetições, por uma equipe de 30 provadores para os atributos de cor, sabor, impressão global e odor, utilizando uma escala hedônica de 9 pontos, intensidade de doçura e acidez com escala hedônica de 4 pontos e intenção de compra. Os resultados obtidos foram submetidos a análise de variância com os respectivos desvios-padrão. O produto obteve a esterilidade comercial. Os resultados das análises químicas: AT (0,49%), pH (3,36) e SST (14,43 °Brix) ficaram dentro do padrão de identidade e qualidade para a maioria dos néctares de frutas estabelecida pela legislação brasileira. A avaliação sensorial mostrou que a qualidade de sabor (6,4) e o aroma 6,4 foram classificadas como gostei ligeiramente, a impressão global (6,8) qualificada como gostei ligeiramente e a cor (7,8) na escala de gostei muito. O perfil sensorial de doçura (2,11) e acidez (1,5) obtiveram médias equivalentes a regular.

Palavras-chaves: sensorial, *Malpighia glabra*, *Mangifera indica*.