

AVALIAÇÃO SENSORIAL E FÍSICO-QUÍMICA DE NECTAR DE PINHA

João Cláudio de Menezes . C. Queiroz ; Ricardo Luís Cardoso²; Helder Cerqueira dos Anjos¹.

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

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

Esse estudo foi realizado com objetivo de elaborar, avaliar sensorialmente e físico-quimicamente o néctar feito de polpa de pinha. A formulação do néctar foi feita com a mistura da polpa de pinha misturada com água na proporção de (22,5 : 67,5), e 10 % de açúcar e com o pH corrigido para 3,43 com ácido cítrico. Após aquecimento em temperatura de 85 °C, foi acondicionado 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 triplicada e análise sensorial, com teste de preferência com trinta provadores e três repetições para os atributos de cor, sabor, aparência 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 e teste de média com os respectivos desvios-padrão. O produto obteve esterilidade comercial. Os resultados das análises químicas (pH = 3,43, AT = 0,29 % em ácido cítrico e SST = 16,3 ficaram dentro do padrão de identidade e qualidade para a maioria dos néctares de frutas estabelecida pela legislação brasileira. A avaliação sensorial mostrou que o sabor obteve nota 3,5, equivalendo a desgostei regularmente na escala hedônica, a impressão global e a cor notas 4,6 e 5,2, classificando no ponto desgostei ligeiramente e o aroma nota 5,6 qualificado como indiferente. O perfil sensorial de doçura (2,8) e acidez (2,5) obtiveram uma média no intervalo entre regular a alta e a intenção de compra demonstrou que 90 % dos provadores não comprariam o produto. Novos estudos são necessários para aperfeiçoar a técnica convencional de extração de polpas de pinha para minimizar o amargor acentuado, em virtude de presença de resíduo do caroço no produto final, o que levou a baixa aceitação do produto..

Palavras-chaves: Annona sp, Padrão de Identidade e Qualidade, néctar.