

ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL E FÍSICO-QUÍMICA DE GELÉIA DE MELANCIA COM ABACAXI

José Alves Vinhático Neto¹ ; Ricardo Luís Cardoso²; Orlando Antonio de Souza Hansen³; Dimitri Neiva Lemos de Santana⁴

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

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

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

⁴ Engenheiro de Alimentos – Universidade Estadual de Feira de Santana

Esse estudo foi realizado no Laboratório de Tecnologia de Alimentos do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas da UFRB, com objetivo de elaborar, avaliar sensorialmente e físico-quimicamente geléia feita com blend de suco de melancia com abacaxi. A geléia foi preparada com a seguinte formulação: 1 parte dos sucos misturados igualmente (50 % de abacaxi: 50 % de melancia) para 1 parte de açúcar e com a adição de e 1 % de pectina e 0,28 % de ácido cítrico em relação ao blend, após concentração a 66,8 °Brix, acondicionou a 85 °C em potes de vidro hermeticamente fechados. O produto final foi submetido a prova de esterilidade comercial, análises físico-químicas de pH, sólidos solúveis totais e acidez total titulável com três repetições e análise sensorial, com teste de preferência com de trinta provadores testando três amostras para os atributos de cor, sabor, textura, aparência e odor, utilizando uma escala hedônica de 9 pontos e intenção de compra. Os resultados obtidos foram submetidos à análise de variância e desvio padrão. O produto final obteve esterilidade comercial. Os resultados das avaliações físico-químicas pH = 3,2, AT (% de ácido cítrico) = 0,54 e SST (°Brix)= 66,8, ficaram dentro dos padrões tecnológicos para fabricação de geléias. A avaliação sensorial mostrou que a cor e aparência obtiveram notas 7,42, 7,64 respectivamente, equivalendo a gostei muito e a cor e o sabor notas 6,93 e 7,42 concomitantemente, ficando no ponto gostei regularmente na escala hedônica. O perfil sensorial de doçura (2,78) e acidez (2,77) obtiveram médias equivalentes a alta e a intenção de compra demonstrou que 87 % dos provadores comprariam o produto.

Palavras-chaves: ananás, Citrullus lanatus , textura.