

## **ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL E FÍSICO-QUÍMICA DE GELÉIA DE CAJA COM PIMENTA**

**Mirian Rosa Velame<sup>1</sup>; Ricardo Luís Cardoso<sup>2</sup>; Sirlana Silva de Assis<sup>1</sup>**

<sup>1</sup> Estudantes de Graduação do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas. Estagiárias.

<sup>2</sup> Professor do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas. Orientador PIBIC.

Esse estudo foi realizado no Laboratório de Tecnologia de Alimentos do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas da UFRB, com objetivo de elaborar e avaliar sensorialmente e físico-quimicamente a geléia feita de suco de cajá com pimenta do reino em grão. A geléia foi preparada com a seguinte formulação: 1 parte do suco para 1 parte de açúcar e uma pimenta do reino grão para cada 50 g de mistura (suco e açúcar). Após, ela foi concentrada a 68° Brix e acondicionada a 85°C em potes de vidro hermeticamente fechados. O produto final foi submetido à prova de esterilidade comercial, às análises físico-químicas de pH, sólidos solúveis totais e acidez total titulável, com três repetições, e análise sensorial, com teste de preferência com trinta provadores, testando três amostras, para os atributos de cor, sabor, textura, aparência e odor, utilizando uma escala hedônica de 7 pontos e intenção de compra. Os resultados obtidos foram submetidos à análise de variância e à estatística descritiva. O produto final obteve esterilidade comercial. Os resultados das avaliações físico-químicas (pH = 2,35) mantiveram-se iguais ao da polpa da fruta e a AT, de 0,175%, e a SST, de 68° Brix, ficaram dentro dos padrões tecnológicos para a fabricação de geléias. A combinação entre os componentes cajá e pimenta constituiu-se em uma boa formulação para produção de geléia, pois se mostrou sensorialmente aceitável pelos consumidores, onde todos os parâmetros estudados obtiveram notas classificados como gostei muito pelos provadores. A intenção de compra mostrou que 96,6% dos provadores comprariam o produto.

**Palavras-chaves:** comosus, Piper nigrum.