

ÁGUARDENTE DE MELANCIA: ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL

Priscila Siqueira Santos Cajazeira²; Ricardo Luís Cardoso²; Dimitri Neiva Lemos de Santana³

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

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

³Engenheiro 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 Universidade Federal do Recôncavo da Bahia com objetivo de elaborar e avaliar sensorialmente aguardente feita com suco de melancia. As matérias-primas utilizadas foram suco de melancia, leveduras (*Saccharomyces cerevisiae*) e sacarose. No suco foi adicionado sacarose para obter um teor de sólidos solúveis de 20°Brix e adicionado de 0,5 % de leveduras desidratadas e colocado na dorna de fermentação. O produto final foi submetido a análise sensorial para os atributos de sabor, impressão global e aroma utilizando uma escala hedônica de 9 pontos em triplicata por 30 provadores. Os resultados obtidos foram submetidos à análise de média mais desvio-padrão. A avaliação sensorial mostrou que a qualidade de sabor (5,0), impressão global (5,5) e o aroma (4,95) foram qualificados como indiferente a gostei ligeiramente na escala hedônica. O perfil sensorial do grau alcoólico obteve nota 2,61 equivalendo a alta na escala e a intenção de compra mostrou que 60 % não comprariam o produto. Foi constatada a necessidade de continuar os estudos para aperfeiçoar a técnica convencional de produção de aguardente utilizada no presente trabalho, a fim de melhorar as características sensoriais do produto obtido.

Palavras-chaves: sensorial. *Citrullus vulgaris* Schrad, qualidade.