

NÉCTAR DE MELANCIA COM ABACAXI: AVALIAÇÃO SENSORIAL E FÍSICO-QUÍMICA

Ricardo Luís Cardoso¹. João de Almeida Sant'ana²; Danielle de Souza Cardoso²; Sara Julliane Ribeiro Assunção².

¹ Professor do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas. Orientador.

² Estudantes de Graduação do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas. Estagiário.

Esse estudo foi realizado com o objetivo de elaborar, avaliar sensorialmente e físico-quimicamente néctar de **blend** de melancia com abacaxi. A formulação do néctar foi 22,5 % melancia, 22,5 % abacaxi, 50 % de água e 10 % de açúcar. Após aquecimento a 85 °C, foram acondicionados em garrafas de 200 mL fechadas hermeticamente com "tampa em coroa" foi 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, açúcares redutores, açúcares não e redutores, açúcares totais e acidez total titulável em triplicatas 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 média com os respectivos desvios-padrão. O produto obteve-se esterilidade comercial. Os resultados das análises químicas 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, aparência e cor 7,24, 6,75 e 6,70, no ponto gostei regularmente e que a qualidade da odor obteve nota 6,36, no ponto gostei ligeiramente. O perfil sensorial de doçura e acidez obteve uma média equivalente a alta e regular respectivamente e a intenção de compra demonstrou que 75 % dos provadores comprariam o produto.

Palavras-chaves: Padrão de Identidade e Qualidade, *Citrullus vulgaris* Schrad, *Ananas comosus* L. Merril