

## **AVALIAÇÃO SENSORIAL DE FERMENTADO DE SUCO MELANCIA (*Citrullus lanatus*)**

**Rosângela Nascimento da Silva Ribeiro<sup>1</sup>; Ricardo Luís Cardoso<sup>2</sup>; Elmo Madureira Santos<sup>1</sup>; José Torquato de Queiroz Tavares<sup>3</sup>; João Albany Costa<sup>3</sup>.**

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

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

<sup>3</sup> Professores do Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas da UFRB. Co-orientadores

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 fermentado de suco de melancia. A matéria-prima utilizada foi melancia, leveduras (*Saccharomyces cerevisiae*) e açúcar (sacarose). O suco de melancia teve os sólidos solúveis totais corrigido para 20 °Brix com sacarose e adicionado de 0,5 % de leveduras desidratadas e colocado na dorna de fermentação. O produto final foi acondicionado em garrafas de vidro escuro fechados hermeticamente com rolhas de cortiça e armazenados durante noventa dias. Foi submetido à análise sensorial em triplicata no período de 30, 60 e 90 para os atributos de: cor, sabor, aparência, acidez e aroma utilizando uma escala hedônica de 9 pontos. Os valores médios das análises foram submetidos ao teste t de Student, em nível de 5%. Os atributos aparência, cor e aroma foram os que tiveram as maiores médias enquanto o sabor e acidez variaram de 5 (indiferente) a 3 (desgostei regularmente), provavelmente em virtude de alterações químicas que modificaram o sabor e acidez característica do suco de melancia fresca durante o processamento. Os dados demonstraram a necessidade de novos estudos para aperfeiçoar o processo convencional de obtenção de vinho, para minimizar as alterações químicas que modificaram o sabor característico da melancia para pior durante o processamento.

**Palavras chave:** fermentado, melancia, sensorial.