

## **AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GELÉIA MISTA DE UMBU-CAJÁ E ACEROLA**

Ediclan Soares Machado<sup>1</sup>  
Antonio Augusto Oliveira Fonseca<sup>2</sup>  
João José da Silva Junior<sup>3</sup>  
Victor Vinícius Machado de Oliveira<sup>3</sup>  
Francisco de Assis Gomes Junior<sup>4</sup>  
Deise Batista Santos<sup>5</sup>

O fruto de umbu-cajá é caracterizado como uma drupa arredondada, de cor amarela, casca fina e lisa. A adição de suco de acerola ao de umbu-cajá promove o enriquecimento em vitamina C do produto, além de alterar suas características sensoriais. A geléia é o produto obtido pela cocção das frutas inteiras ou em pedaços da polpa ou do suco de frutas, adicionados de açúcar e água e concentrado até a consistência gelatinosa. A análise sensorial de geléia pode ser realizada a fim de se verificar a aceitação deste produto por parte dos consumidores. Desta forma este trabalho teve como objetivo avaliar sensorialmente a elaboração de uma geléia mista de umbu-cajá e acerola. Elaborou-se uma geléia conforme procedimento convencional, sendo do tipo Extra com 50% de polpa e 50% de açúcar, adicionados de 1% de pectina (em relação ao peso da polpa). Realizou-se quatro diferentes tratamentos onde variaram as quantidades de polpa de umbu-cajá e acerola, sendo T1- 25% de cada, T2- 20 e 30% respectivamente, T3- 15 e 35% respectivamente e T4- 10% de umbu-cajá e 40% de acerola. Os diferentes tratamentos das geleias também foram avaliados sensorialmente quanto aos atributos aparência, cor, aroma, sabor, textura e aceitação global, utilizando-se escala hedônica estruturada de 7 pontos com os extremos (1 = desgostei muitíssimo e 7 = gostei muitíssimo) avaliada por 20 provadores não treinados. De maneira geral, as notas recebidas situaram-se entre 5 (“gostei”) e 6 (“gostei muito”) demonstrando que houve uma boa aceitação sensorial nas geleias obtidas. Para a maioria dos atributos avaliados, não houve diferença estatística exceto para textura nos tratamentos T1 e T3. É possível concluir que este produto apresentou bons níveis de aceitação sensorial para todos os tratamentos tendo destacado o T4 o qual obteve o melhor desempenho para a maioria dos atributos.

**Palavras chave** – Geléia, Sensorial, Escala

---

<sup>1</sup> Graduando de Agronomia, Bolsista do PET/Agronomia, UFRB. [ediclan@yahoo.com.br](mailto:ediclan@yahoo.com.br)

<sup>2</sup> Eng<sup>o</sup> Agrônomo, Msc, Professor Assistente, da UFRB

<sup>3</sup> Graduando de Agronomia, Bolsista do PET/Agronomia, UFRB.

<sup>4</sup> Estudante de Agronomia da UFRB, Estagiário do CNPMF

<sup>5</sup> Eng<sup>o</sup> Agrônoma, Mestranda em Microbiologia, UFRB