



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Avaliação sensorial de doce de mamão com banana em calda artesanal com diferentes concentrações de açúcar

Janine P. M. OLIVEIRA¹, Reginaldo F. SULINO², Karla C. M. SILVA³, Franciscleudo B. COSTA⁴, Mônica T. CAVALCANTI⁵

¹Janine Patricia M. Oliveira

Aluna do curso de Engenharia de Alimentos do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar – UFCG – Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000. Pombal-PB. e-mail: Janine.patricia20@hotmail.com

A análise sensorial é um campo muito importante na indústria de alimentos, pois contribui direta ou indiretamente para o desenvolvimento de novos produtos, controle de qualidade, reformulação de custos, relações entre condições de processo, ingredientes, aspectos analíticos e sensoriais. A indústria alimentícia vem buscando a melhoria de processos objetivando a produção de alimentos com qualidade para garantir sua permanência no mercado. O mamão é fonte de carboidratos, vitaminas (principalmente C e A), fibra, potássio e pequenas quantidades de proteínas, gorduras, cálcio e sódio, além de fornecer cor, sabor, aroma e textura para a dieta humana. A banana é consumida em sua quase totalidade na forma *in natura*, por populações de alta e baixa renda, em virtude do alto valor nutritivo e baixo custo e diversos são os produtos que podem ser obtidos. Segundo a legislação brasileira vigente, “doce de fruta em calda” é definido como o produto obtido de frutas inteiras ou em pedaços, com ou sem sementes ou caroços, com ou sem cascas, cozidas em água e açúcar, envasadas em lata ou vidro e submetidas a tratamento térmico adequado. O objetivo deste trabalho foi avaliar a aceitação de doce em calda artesanal sabor banana com mamão elaborados em diferentes concentrações de açúcar. Utilizou-se 30 provadores não treinados de ambos os sexos. Para avaliar os atributos sabor e doçura, foi utilizando Escala Hedônica Verbal de 9 pontos, com escores variando de 9 (gostei muitíssimo) até 1 (desgostei muitíssimo). A intenção de compra do produto também foi avaliada. As amostras, devidamente codificadas, foram apresentadas, aleatoriamente, aos provadores em cabines individuais, servidas em copos de plástico, e um copo com água mineral à temperatura ambiente. Com relação ao sabor, a amostra de doce elaborada com menor teor de açúcar apresentou maior aceitação com escore médio de 7,6, variando entre os termos hedônicos de “gostei moderadamente” a “gostei muito” seguido da amostra com maior teor de açúcar com escore médio de 5,8 variando entre os termos hedônicos de “nem gostei/nem desgostei” a “gostei ligeiramente”. Com relação ao atributo doçura do produto, o doce com menor concentração de açúcar apresentou escore médio de 7,8, sendo assim mais preferido sensorialmente que o doce formulado com uma maior concentração de açúcar. Os doces artesanais analisados obtiveram mais de 50% de intenção de compra dos provadores, mostrando sua boa aceitação.

Palavras-chave: avaliação sensorial, doce em calda, artesanal, banana, mamão.

