



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Bebida mista de cajá e água de coco: Estudo de aceitabilidade

Francegil do S. SILVA¹, Fabiana L. de SÁ¹, Ítala M. V. FERNANDES¹, Josimária D. COSTA¹, Maira F. LOPES²

Francegil do Sérgio da Silva

¹Graduandos em Engenharia de Alimentos - Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar – UFCG – Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000.

Pombal-PB. E-mail: francegildo@hotmail.com

²Professora da UATA/CCTA/UFCG/Campus Pombal

A indústria, cada vez mais consciente do potencial brasileiro como produtor de frutas no mundo, está se beneficiando da tecnologia para investir num mercado crescentemente em expansão: o de sucos prontos. Diante desta perspectiva, a formulação de bebidas mistas, pode ser utilizada como uma alternativa para melhorar as características nutricionais de determinados sucos, pela complementação de nutrientes fornecidos por frutas diferentes. A elaboração de uma bebida mista à base de água-de-coco além fornecer um produto de sabor diferenciado, pode tornar-se uma boa opção de utilização destes frutos, principalmente da água-de-coco, que é altamente perecível e de sabor delicado muito sensível ao tratamento térmico e a ação de aditivos quando conservada isoladamente pelos métodos tradicionais, além disso, a água de coco corresponde a aproximadamente 25% do peso do fruto, e sua composição básica apresenta 93% de água, 5% de açúcares, além de proteínas, vitaminas e sais minerais, sendo uma bebida leve e refrescante. O objetivo deste trabalho foi formular e avaliar sensorialmente uma bebida mista pronta para beber, elaborada a base de água de coco e polpa de cajá (F1) e outra com água mineral e polpa de cajá (F2). As formulações foram preparadas no Laboratório de Análise Sensorial da UATA- Campus de Pombal e avaliadas sensorialmente por 60 provadores não treinados, porém consumidores habituais do suco. Analisou-se os atributos aparência, cor, sabor, aroma e textura utilizando-se a escala hedônica de 9 pontos (9= gostei muitíssimo; 1= desgostei muitíssimo); quanto a atitude em relação ao consumo do suco utilizou-se escala de 9 pontos (9= comeria isto sempre que tivesse oportunidade; 1= só comeria isto se fosse forçado); e ainda a preferência, onde foi perguntado ao provador qual das amostras era da sua preferência. Avaliando os resultados expressos para os atributos supracitados, ambas as bebidas obtiveram a maior parte das notas acima do escore 7 (gostei muito); quanto a preferência 52% dos provadores preferiram a formulação contendo água mineral, observou-se ainda atitude positiva de consumo, concluindo que há viabilidade de ser adicionada na dieta alimentar essa bebida mista devido as suas propriedades nutricionais e sensoriais.

Palavras-chave: análise sensorial, bebida, cajá, coco.

