



## SENSORIAL DE DOCE CREMOSO DE MARACUJÁ ADOÇADO COM MEL DE ABELHA *Apis mellifera*

*Edsania Princlândia Xavier Nézio<sup>1</sup>, Jannine da Silva Fernandes<sup>2</sup>; Naiara Menezes Bezerra<sup>1</sup>;  
Vanderlice Francisca de Sousa<sup>1</sup>; Grazielly Mirelly Sarmiento Alves da Nobrega<sup>1</sup>; Juliana Maria  
Guedes de Oliveira<sup>3</sup>*

<sup>1</sup>Graduanda em Tecnologia de Alimentos pelo Instituto Federal da Paraíba, Campus Sousa. E-mail: [edsania97@gmail.com](mailto:edsania97@gmail.com); [nayaramenezes\\_ip@hotmail.com](mailto:nayaramenezes_ip@hotmail.com); [vanderlicefrancisca@gmail.com](mailto:vanderlicefrancisca@gmail.com); [graziellynobrega@gmail.com](mailto:graziellynobrega@gmail.com); <sup>2</sup>Mestranda em Horticultura Tropical pela Universidade Federal de Campina Grande, Campus Pombal. E-mail: [janninegen3@gmail.com](mailto:janninegen3@gmail.com); <sup>3</sup>Professora pelo Instituto Federal da Paraíba, Campus Sousa. E-mail: [julianamgo@gmail.com](mailto:julianamgo@gmail.com).

### RESUMO

O maracujá (*Passiflora edulis*) é um fruto utilizado na elaboração de doces variados de grande importância social. O mel é adoçante natural obtido através do néctar das flores e de excreção de abelhas. O doce cremoso consiste na união de polpa de fruta e açúcar sob aquecimento. Dessa forma, o objetivo deste estudo foi avaliar a aceitação sensorial de doces cremosos de maracujá elaborados com adição de mel de (*Apis mellifera*) em substituição a sacarose/açúcar. Foram elaboradas quatro formulações: D0 (100% sacarose); D25 (25% mel, 75% sacarose); D50 (50% mel, 50% sacarose); e D100 (100% mel). Os produtos foram elaborados no Laboratório de Tecnologia de Vegetais do Instituto Federal da Paraíba, Campus Sousa. Cinquenta provadores não treinados, entre alunos, professores e funcionários da instituição, participaram da avaliação. Para o teste foi utilizada uma ficha com a escala hedônica de nove pontos, variando entre 1 – desgostei muitíssimo e 9 – gostei muitíssimo. Durante a análise, os seguintes atributos foram avaliados: aparência, viscosidade, cor, aroma, sabor e impressão global. Os produtos D25 e D50 apresentaram maior aceitação para os atributos sabor e impressão global ( $p < 0,05$ ), sensorialmente estes doces apresentaram sabor mais suave em comparação com o D100 que apresentou sabor adstringente e obteve menor impressão global. Em relação aos demais atributos (aparência, viscosidade, cor e aroma) todos os doces obtiveram aceitação similar ( $p > 0,05$ ). Portanto, a substituição de sacarose/açúcar por mel em doces cremosos denota modificação na caracterização sensorial do sabor, podendo ser realizados novos testes e formulações diante deste atributo, que consequentemente não implica na adição em porcentagens menores de mel no desenvolvimento do produto, agregando valor nutricional e o tornando alimento funcional com benefícios a saúde.

**Palavras-chave:** Escala hedônica; Sacarose; Substituição; Sobremesa.

## SENSORIAL CHARACTERIZATION OF PASSION FRUIT CREAMY JAM WITH HONEY *Apis mellifera*

### ABSTRACT

Passion fruit (*Passiflora edulis*) is a fruit of great social importance used to prepare a variety of sweetened products. Honey is a sweet liquid that is “manufactured” by different species of honeybees, such as *Apis mellifera*, from the nectar of flowers. The creamy jam is made by the mix of the fruit pulp and sugar under heating. Thus, the objective of this study was to evaluate the sensory acceptance of creamy passion fruit jam made with the addition of honey (*Apis mellifera*) as a sucrose/sugar replacer. Four formulations were elaborated: D0 (100% sucrose); D25 (25% honey, 75% sucrose); D50 (50% honey, 50% sucrose); and D100 (100% honey). The passion fruit jams were produced in the Fruits and Vegetable Processing Technology Laboratory IFPB- Campus Sousa. Fifty untrained assessors, including students, professors and staffs of the institution, participated in the assessment. For the test was used a form with the hedonic scale of nine points. The points ranged from (1 - i liked it very much to 9 - i liked it very much). For this type of product, the following attributes were evaluated: appearance, viscosity, color, aroma, flavor and overall impression. The D25 and D50 products presented greater acceptance for flavor and overall impression attributes ( $P < 0.05$ ), these creamy jams presented milder flavor compared to the D100 which presented astringent flavor and lower overall impression. Regarding the other attributes (appearance, viscosity, color and aroma) all jams presented similar acceptance ( $P > 0.05$ ). Therefore, the substitution of sucrose/sugar by honey in creamy jams denotes modifications of the flavor. New tests and formulations can be performed to improve the flavor attribute, this do not imply the addition of lower content of honey.

**Keywords:** Hedonic scale; Sucrose; Replacement; Dessert.