



BEBIDA TIPO NÉCTAR DE TAMARINDO (*Tamarindo indica* L.) ADOÇADA COM MEL *Apis mellifera* L.

Vanderlice Francisca de Souza¹; Edsania Princelânia Xavier Nézio²; Kássia Raffaela Roque Silva³;
Ana Lúvia Carneiro Matias⁴; Estefânia Rejane Oliveira de Lima⁵; João Ferreira Neto⁶

¹Graduanda em Tecnologia de Alimentos Instituto Federal da Paraíba, Sousa, vanderlicefrancisca@gmail.com;

²edsania97@gmail.com; ³rafaelasilva64@gmail.com; ⁴analiviacarneiro@gmail.com; ⁵rejaneestefania@gmail.com;

⁶Mestre em Horticultura Tropical da Universidade Federal de Campina Grande, Pombal, j-f-n@bol.com.br.

RESUMO

O tamarindo (*Tamarindo indica* L.), é um fruto típico do cerrado brasileiro bastante apreciado na região Nordeste, mas é pouco explorado pelas indústrias alimentícias. Uma alternativa para agregar valor ao fruto e garantir sua comercialização durante qualquer época do ano é a elaboração de um novo produto com sabor agridoce, diferenciado aos que se encontram no mercado. O mel é um ingrediente muito utilizado na alimentação, versátil e rico em nutrientes. Com o intuito de aumentar o consumo de mel e expandir o tamarindo comercialmente, o objetivo da pesquisa foi desenvolver um néctar de tamarindo adoçado com mel *Apis mellifera* L. Foram elaboradas três formulações, utilizando-se a polpa do tamarindo, água, sacarose e mel, variando apenas as concentrações do açúcar e mel. F1, foi a amostra padrão utilizando apenas o açúcar como adoçante (27%) e F2 o mel (34%). Na F3, foi utilizado ambos, sendo açúcar (12%) e mel (21%). Por se tratar de um produto inovador fez-se necessário a realização de uma análise sensorial de aceitação e intenção de compra do produto elaborado. Foram avaliados os parâmetros: aparência, viscosidade, cor, aroma, sabor, aceitação global e intenção de compra com um total de 50 provadores não treinados. Os resultados apresentaram em média uma boa aceitação de todos os atributos para as amostras F1 e F3. A amostra F2, obteve uma menor aceitação em relação apenas ao sabor, provavelmente por conter um maior percentual de mel, deixando o produto muito adocicado. Quanto a intenção de compra, 60% dos provadores afirmaram que certamente comprariam a amostra F1, enquanto 26% e 42%, comprariam as amostras F2 e F3, respectivamente. Portanto, os resultados no geral, demonstraram que a bebida tipo néctar pode ser considerado uma alternativa economicamente viável do aproveitamento do tamarindo e do mel *Apis mellifera* L.

Palavras-chave: Agridoce; Análise sensorial; Fruto do cerrado; Versatilidade.

TAMARINDO NECTAR BEVERAGE (*Tamarindo indica* L.) ADOPTED WITH HONEY *Apis mellifera* L.

ABSTRACT

Tamarind (*Tamarind indica* L.) is a typical fruit from Brazilian Cerrado. It is widely appreciated in Northeast of Brazil, however its use by the food industry is not quite explored. An alternative to add value and ensure the tamarind commercialization during the whole year is the development of new products. Otherwise, honey is a versatile and widely used food ingredient rich in nutrients. Therefore, in order to expand the tamarind commercialization, the aim of this study was to develop a tamarind nectar sweetened with honey. Three formulations were developed using different contents of sugar and honey. F1 (sugar, 27%; honey 0%); F2 (sugar, 0%; honey, 34%) and F3 (sugar, 12%; honey, 21%). The sensory analysis was performed with 50 untrained assessors in order to evaluate the acceptance and purchase intention of the products. The following parameters were evaluated: appearance, viscosity, color, aroma, taste, overall acceptance and purchase intention. Results shows the good acceptance to all the attributes from formulations F1 and F3. F2 shows the lower score to flavor, perhaps due to the higher content of honey which gives the product a very sweet taste. To purchase intention, 60% said they would certainly buy sample F1, while 26% and 42% would buy samples F2 and F3, respectively. Therefore, the overall results showed that tamarind and honey nectar is a viable alternative to be explored.

Keywords: Bittersweet; Sensory analysis; Cerrado fruit; Versatility.