



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Elaboração de doce em calda com araçá amarelo (*Psidium cattleianum*) e avaliação de sua aceitabilidade.

Calionara W. B. MELO¹, Sergiane A. ARAÚJO¹, Oziel N. CRUZ¹, Antony P.R. ARAÚJO¹, Mariany S. Brito².

Calionara Waleska Barbosa de Melo

¹Bacharelado em Agroindústria

Discente do Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias – UFPB.

Universidade Federal da Paraíba, Campus de Bananeiras- PB.

E-mail: kalionaramelo@hotmail.com

²Doutoranda do curso de Zootecnia.

Centro de Ciências Agrárias – UFPB.

Universidade federal da Paraíba, Campus de Areia-PB.

O araçazeiro é uma planta originária da Amazônia ocidental, sendo encontrada em grande quantidade como parte da mata nativa na Amazônia Peruana. O fruto do araçazeiro (*Psidium araçá Raddi*) apresenta sabor semelhante ao da goiaba, sendo um pouco mais ácido e de aroma mais acentuado. O doce em calda é uma forma de difundir, agregar valor à matéria-prima e de aproveitamento do fruto. Este produto é obtido pela cocção das frutas em pedaços da polpa onde são adicionados de açúcar e água e concentrado até a consistência cremosa. Neste trabalho objetivou-se elaborar um novo produto derivado do araçá, realizar teste de aceitação e empregar uma nova tecnologia de formulação para doces. O material utilizado foi o araçá-amarelo, os frutos foram selecionados levando em consideração além do grau de maturação a sua uniformidade, para que tivesse bom rendimento de polpa. Na preparação os frutos foram devidamente higienizados e retirados os pedúnculos. Para a elaboração do doce, os frutos foram levados ao fogo e cobertos com água e depois de fervidos os frutos foram descascados, partidos ao meio e as sementes retiradas. Posteriormente adicionou-se açúcar e água e novamente foi levado ao fogo em temperatura elevada. Foram analisados no experimento os parâmetros físico-químicos e sensorial avaliativo com o uso da escala hedônica. O resultado das análises físico-químicas observa-se o teor de acidez 1,15%; de pH 3,41%; de °Brix 9,91%; firmeza dos frutos 1,16%; de vitaminas 1,07%. A escala hedônica utilizada na análise sensorial variava entre 1 “desgostei extremamente” até 9 “gostei extremamente”. Os atributos sensoriais como aroma, sabor, textura e cor foram influenciados pela composição química do doce e isto repercutiu em sua aceitabilidade. O doce obtido apresentou características e aspectos sensoriais agradáveis onde 51% dos avaliadores atribuíram notas que variavam de 8 a 9, indicando assim, uma boa aceitabilidade do produto.

Palavras-chave: araçá, doce em calda, elaboração, nova formulação.

