



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Análise sensorial de manga Tommy Atkins com o uso de biofilmes comestíveis

Eliane S. COSTA, Maria Marlene S. VIEIRA, Júlia M.BEZERRA, Adriana F. SANTOS, Fernanda Vanessa G. SILVA

Eliane de Sousa Costa

Aluna do curso de Engenharia de Alimentos – UATA/CCTA

Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000

Pombal - PB. E-mail: elyeliane@msn.com

A manga *Tommy Atkins* é a mais produzida pela sua boa aceitação no mercado nacional e internacional, sendo também uma variedade muito produtiva. O uso de fécula de mandioca como matéria-prima adequada para a elaboração de biofilmes comestíveis proporciona bom aspecto e brilho intenso, tornando os frutos e as hortaliças comercialmente mais atrativos devido à formação de películas resistentes e transparentes e a eficiência como barreiras à perda de água. Os testes sensoriais fazem parte do controle da qualidade de um produto por ser uma medida multidimensional integrada com inúmeras vantagens, entre as quais a possibilidade de determinar a aceitação de um produto por parte dos consumidores. O objetivo deste trabalho foi avaliar a aceitação sensorial de manga *Tommy Atkins* produzido pelo sistema de produção convencional durante o armazenamento com diferentes concentrações de fécula de mandioca. As análises foram realizadas no Laboratório de Análise Sensorial da Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos/UATA/UFCG. Os frutos foram recobertos com fécula de mandioca a 1% e 3%, e o controle (sem fécula). A análise sensorial foi realizada em intervalos de 0, 10 e 20 dias para as amostras armazenadas a 12°C e a 0, 6 e 12 dias para as armazenadas a 24°C. Para a análise sensorial, sessenta provadores não treinados realizaram a análise em cabines individuais onde receberam uma ficha de aceitação global com escala hedônica de 9 pontos que correspondentes de 1 - desgostei muitíssimo a 9 - gostei muitíssimo. Verificou-se, que as amostras com 0% de fécula aos seis dias de armazenamento sob 24°C obtiveram as melhores notas com relação aos demais tratamentos. Observou-se também que 57% dos provadores atribuíram notas 8 e 9 correspondente ao termo hedônico gostei muito e gostei muitíssimo para as amostras tratadas com féculas a 3%, aos 10 dias pós-colheita sob 12°C. Aos 20 dias pós-colheita verificou-se que 71% dos provadores atribuíram notas 8 e 9 para as amostras tratadas com 1% de fécula. Concluiu-se que o uso de fécula na conservação de mangas não alterou as características sensoriais do produto. E que o armazenamento a temperatura de 12°C é mais eficiente para manutenção das características sensoriais de mangas submetidas ao tratamento com fécula de mandioca.

Palavras Chaves: *Tommy Atkins*, filme comestível, aceitação.

