



Universidade Federal  
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



### Perfil sensorial de melão rendilhado osmoticamente desidratado

Kelly Jullyanny A. de OLIVEIRA, Lorena L. de MEDEIROS, Wallber C. FERREIRA, Adriana F. dos SANTOS, Maira F. LOPES.

Kelly Jullyanny A. de Oliveira

Aluna do curso de Engenharia de Alimentos – UFCG/UATA/CCTA

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

Pombal - PB. E-mail: [kellyju\\_18@hotmail.com](mailto:kellyju_18@hotmail.com)

O melão (*Cucumis melo* L.) é uma fruta de popularidade ascendente no mundo. Apesar de ser considerado um produto de elevado valor comercial e ser muito apreciado por suas características sensoriais, apresenta uma vida pós-colheita relativamente curta quando em temperatura ambiente, o que tem contribuído para o elevado índice de desperdício e dificultado sua comercialização nos mercados distantes dos centros de produção. A desidratação osmótica permite tanto a remoção de água do produto quanto à modificação de suas propriedades pela impregnação de solutos desejados. O presente trabalho teve como objetivo avaliar características sensoriais de melão desidratado osmoticamente. O trabalho foi desenvolvido no Laboratório de Tecnologia de Produtos Horticolas da UATA, UFCG em Pombal – PB. Os melões foram selecionados e submetidos a uma pré-lavagem e logo em seguida imersos em água clorada e branqueados em vapor livre, sendo, então, imersos em xarope de sacarose de 65°Brix e mantidos sob osmose (65°Brix/4h). Após o período do tratamento osmótico, os cubos foram dispostos em bandejas metálicas perfuradas e colocados em estufa com circulação de ar, à temperatura de 65°C por 12 horas. Após esse período, os cubos foram resfriados e acondicionados em potes plásticos. Para os testes sensoriais, utilizou-se a escala hedônica de nove pontos, analisando os atributos de cor, sabor, aroma, textura, aceitação global e uma escala de cinco pontos para intenção de compra. Os testes foram realizados em bancada de forma monádica em ordem balanceada a uma equipe de 60 julgadores não treinados. De acordo com os resultados obtidos pode-se observar para a cor uma maior frequência de notas para o termo hedônico gostei moderadamente, não obtendo notas inferiores a desgostei ligeiramente, mostrando uma boa aceitação para o parâmetro analisado. Para o atributo aroma, observou-se também uma maior frequência de notas referente ao termo hedônico gostei moderadamente. O atributo textura alcançou maiores notas entre os termos gostei ligeiramente e gostei muito. A preferência de provadores ficaram entre os termos hedônicos gostei moderadamente e gostei muito para o parâmetro sabor. O melão desidratado osmoticamente teve uma ótima aceitação global. Os resultados quanto ao percentual de intenção de compra, verificou-se maiores índices para os termos talvez comprasse, talvez não comprasse e provavelmente compraria. Conclui-se que a elaboração de melão desidratado é considerada viável para comercialização, pois apresentou características sensoriais aceitáveis quanto à preferência do consumidor.

**Palavras-chave:** melão, sensorial, aceitação.

