



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Desenvolvimento e aceitação de cocada enriquecida com o mesocarpo da melancia (*Citrillus lanats var lanatus*)

Anna Claudia Juca de ARAUJO¹, Jemima LISBOA¹, Danise Medeiros VIEIRA¹, Fabiano Fernandes de LIMA¹, Clotildes Alvino LEITE¹

¹Graduandos do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, e-mail: annacliudiajuca@hotmail.com

A tecnologia de alimentos abrange uma série de técnicas utilizadas para o aproveitamento integral dos alimentos, umas dessas técnicas é a produção de cocadas. A entrecasca da melancia é um subproduto rico em fibra alimentar insolúvel. Logo, o seu aproveitamento na elaboração de produtos alimentícios pode contribuir para o aumento dos teores de fibra insolúvel na dieta. Conhecendo-se os efeitos fisiológicos exercidos pelo mesocarpo da melancia e a crescente necessidade de se desenvolver tecnologias para o aproveitamento de subprodutos industriais, o objetivo do presente estudo foi desenvolver e avaliar a aceitabilidade de cocadas enriquecidas com e sem o mesocarpo da melancia. Os frutos de melancia encontravam-se no estado de maturação adequado, o açúcar foi adquirido observando-se o prazo de validade. As melancias foram higienizadas, sanitizadas, cortadas e as entrecascas foram extraídas. Preparou-se uma formulação de cocada com adição de 400 mL de suco de polpa do mesocarpo melancia (AMOSTRA “A”), uma com 200 mL de suco de polpa do mesocarpo da melancia e 200 mL de água (AMOSTRA “B”) e uma com 400 mL de água, sem adição de suco do mesocarpo da melancia (AMOSTRA “C”). A aceitabilidade das três amostras de cocada foi realizada com a participação de 70 provadores não treinados, o teste foi realizado no laboratório de Análise Sensorial da Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal – PB. As amostras foram apresentadas aos provadores em copos codificados com números de três dígitos aleatórios. Os provadores não treinados realizaram as análises de aceitação das amostras em relação à aparência, cor, aroma, sabor e textura através de escala hedônica de 9 pontos e foi solicitado a ordenar as amostras quanto a sua preferência. Os dados do teste de aceitação foram analisados através de análise de variância e teste de médias de Tukey e os do teste de ordenação pelo método de Friedman a 5% de probabilidade. Não houve diferença significativa em relação à aparência das três formulações de cocada. Quanto ao sabor, o aroma, e a textura a amostra B foi a mais aceita em relação às demais formulações, foi também preferida pelos provadores. Conclui-se que a mistura de água e polpa do mesocarpo de melancia é o mais adequado para elaboração deste produto.

Palavras-chave: aceitação, mesocarpo da melancia, cocada.

