**Elaboração de doce em calda com araçá amarelo (Psidium cattleyanum) 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 ºBrix 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.