

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GELEIA DE JABUTICABA (*MYRCIARIA JABOTICABA (VELL.) BERG*) COM ADIÇÃO DE FIBRAS

Rubia Viana Batista

Eloiza Muzzolon

Naiane Miriam Malherbi

Catia Tavares dos Passos

Luciano Tormen

Larissa Canhadas Bertan

A nutrição e a saúde humana tem ganhado espaço nos meios científicos, devido ao aumento da procura por produtos práticos, saudáveis e naturais. A jabuticaba variedade “Sabará” é um fruto bastante apreciado para o consumo in natura, porém devido a sua alta perecibilidade e sazonalidade, a comercialização desse fruto é prejudicada. A semente da chia (*Salvia hispanica* L.) é uma oleaginosa rica em ácido linolênico e excelente fonte de fibras dietéticas. Já a polpa de banana verde se destaca na produção de alimentos, por não promover alteração do sabor, aumentar a quantidade de fibras, proteínas e minerais. O objetivo deste trabalho foi a elaboração e avaliação sensorial de geleia jabuticaba com e sem adição de fibras. Foram elaboradas 5 formulações: (i) padrão (sem adição de fibras), (ii) adicionada de semente de chia a 1%; (iii) adicionada de semente de chia a 2%, (iv) adicionada de biomassa de banana verde a 1% e (v) adicionada de biomassa de banana verde a 2%. Os testes sensoriais foram realizados no laboratório de Análise Sensorial da Universidade Federal da Fronteira Sul. Dez gramas de cada formulação foram distribuídas em copos de polietileno codificados com números de três dígitos. Para acompanhar a degustação das geleias foram servidas bolachas de água e sal e água potável. A apresentação das amostras foi de forma monádica e aleatória. No teste de aceitação, as amostras foram julgadas por 50 provadores não treinados, entre alunos e funcionários da Universidade Federal da Fronteira Sul. No teste de aceitação foram avaliados os atributos aparência, cor, aroma, sabor, consistência, onde atribuíram notas de acordo com escala hedônica de 9 pontos (1 = desgostei muitíssimo e 9 = gostei muitíssimo). Para a intenção de compra foi utilizada a mesma ficha contendo uma escala estruturada de cinco pontos, onde 1 = certamente não compraria e 5 = certamente compraria. Os resultados foram submetidos à análise de variância e teste de Tukey, a 95% de confiança. Todos os atributos avaliados não diferiram significativamente entre si. As médias para o atributo aparência ficaram entre “gostei regularmente” e “gostei muito”, considerada uma avaliação positiva para

este atributo. O atributo cor obteve as maiores médias variando entre 7,64 e 8,02 indicada na faixa de aceitação como “gostei muito”. O aroma foi classificado entre “gostei ligeiramente” e “gostei regularmente” apresentando as menores médias no teste. As médias do atributo sabor ficaram entre 7,00 e 7,56, classificadas na escala como “gostei regularmente” e “gostei muito”. O atributo consistência obteve médias variando entre 6,92 e 7,66 sendo classificadas entre “gostei regularmente” e “gostei muito”. A consistência da geleia depende do equilíbrio entre dois fatores da estrutura, a continuidade, ligada a concentração de pectina e a rigidez que é relacionada à concentração de açúcar e ácido. No teste de atitude de compra a geleia com 1% de chia apresentou diferença significativa da formulação padrão, sendo que esta obteve a maior média para atitude de compra, classificada como “possivelmente compraria”, mas não apresentou diferença significativa das outras geleias adicionadas de fibras.

Palavras-chave: Semente de Chia; Biomassa de Banana Verde; Análise Sensorial; Aproveitamento Tecnológico de Frutas.
