



Conteúdo disponível em: <https://www.ifgoiano.edu.br/periodicos/>

Multi-Science Journal

Website do periódico: <https://www.ifgoiano.edu.br/periodicos/index.php/multiscie>



Resumo simples

Avaliação sensorial de bebida à base de mangaba

Bárbara Paiva de Lima^{1*}; Danielle Godinho Araújo Perfeito¹; Natália Carvalho²; Ana Paula Silva Siqueira¹; Flávio Luís Schmidt²

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano – Campus Urutaí, GO, Brasil *Autor para correspondência: barbara.lima1@hotmail.com

²Universidade Estadual de Campinas, Faculdade de Engenharia de Alimentos, SP, Brasil.

INFO ABSTRACT

Histórico do resumo
Recebido: 23 novembro 2017
Aceito: 30 novembro 2017

Palavras chaves:

Harconia speciosa Gomes
Néctar de mangaba
Aceitação

RESUMO

Objetivou-se com este estudo avaliar sensorialmente um néctar elaborado a partir de polpa de mangaba endêmica do Cerrado. A bebida foi elaborada a base de polpa da fruta, água e açúcar em concentração final de 12 °Brix, e foi caracterizada físico-quimicamente com relação ao teor de sólidos solúveis, acidez titulável, teor de ácido ascórbico e pH em triplicata. Sensorialmente, a bebida foi avaliada por 100 provadores através do teste afetivo de aceitação utilizando escala hedônica estruturada de 9 pontos variando do gostei muitíssimo a desgostei muitíssimo, quanto aos atributos sabor, aparência, aroma, corpo e impressão global. Também foi avaliada quanto à intensidade de sabor doce em uma escala de 9 pontos (extremamente menos doce que o ideal a extremamente mais doce que o ideal) e quanto à intenção de compra em escala de 5 pontos (certamente não compraria a certamente compraria). O néctar apresentou pH médio de 3,56, acidez titulável de 0,31% de ácido cítrico e 3,85 mg.100g⁻¹ de ácido ascórbico atendendo aos padrões estabelecidos pelo MAPA. Sensorialmente os scores de impressão global, aroma, sabor e corpo e aparência foram em média de 6,0. Os scores de intensidade de açúcar foram em maior parte representativos de ideal com tendência para o menos doce que o ideal. Já para intenção de compra a maioria dos provadores declarou que provavelmente compraria. Conclui-se que o néctar corresponde aos padrões legais pré-estabelecidos e tem potencial para ser inserido no mercado, contudo alterações no teor de açúcares podem colaborar para uma melhor aceitação do produto.

