



**Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária**  
**Embrapa Amazônia Ocidental**  
 Ministério da Agricultura e do Abastecimento  
 Rodovia AM 010, Km 29, Caixa Postal 319, CEP 69011-970, Manaus-AM  
 Fone: (92) 622 2012 - Fax: (92) 622 1100

**PESQUISA EM ANDAMENTO**

Nº 45, dez/99, p.1-2

## ANÁLISE SENSORIAL DE SUCO NATURAL DE FRUTOS DE CUPUAÇU SEM E COM SEMENTES E DE MACAMBO.

Aparecida das Graças Claret de Souza<sup>1</sup>  
 Terezinha Batista Garcia<sup>2</sup>  
 Sebastião Eudes Lopes da Silva<sup>2</sup>

A polpa dos frutos das espécies *Theobroma grandiflorum* (Willd ex Spreng) Schum e *Theobroma bicolor* Humb. & Bonpl., conhecidas como cupuaçu e macambo respectivamente, é utilizada para fazer suco. A espécie *T. grandiflorum* apresenta frutos com sementes e sem sementes. Com o intuito de avaliar a preferência do consumidor quanto ao suco natural dessas espécies de *Theobroma*, realizou-se análise sensorial do suco natural feito de frutos recém-despolpados de cupuaçu com sementes, cupuaçu sem sementes e de macambo. Utilizaram-se provadores não treinados e aplicou-se teste para saber a opinião destes quanto ao sabor, odor e palatabilidade.

**TABELA 1. Resultados percentuais da análise sensorial dos sucos de frutos de cupuaçu sem e com sementes e de macambo recém-despolpados.**

Características/ Nº de provadores	Suco 1 cupuaçu sem semente	Suco 2 cupuaçu com semente	Suco 3 macambo
<b>ODOR</b>	<b>25 provadores</b>	<b>25 provadores</b>	<b>6 provadores</b>
Forte	4	16	33
Suave	56	52	17
Fraco	40	32	50
<b>SABOR</b>	<b>25 provadores</b>	<b>23 provadores</b>	<b>5 provadores</b>
Amargo	4	13	20
Doce	68	48	60
Suave	28	39	20
<b>PALATABILIDADE</b>	<b>25 provadores</b>	<b>24 provadores</b>	<b>7 provadores</b>
Excelente	28	46	0
Boa	44	29	0
Regular	24	25	28
Ruim	4	0	72

<sup>1</sup> Eng.º Agr.º, Dr., Embrapa Amazônia Ocidental, Caixa Postal 319, CEP 69011-970, Manaus-AM, [claret@cpaa.embrapa.br](mailto:claret@cpaa.embrapa.br)

<sup>2</sup> Eng.º Agr.º, M.Sc., Embrapa Amazônia Ocidental.

Os resultados percentuais da análise sensorial dos sucos são apresentados na Tabela 1. As respostas dos provadores para o suco de cupuaçu sem e com sementes foram semelhantes para as características odor suave, havendo tendência de classificar o suco sem sementes de odor mais fraco. O maior percentual para odor fraco foi atribuído para o suco de macambo (50%). O suco do fruto sem semente foi considerado pelos provadores com sabor doce (68%) e palatabilidade boa (44%); enquanto o suco de frutos com sementes também com sabor doce (48%) e palatabilidade excelente (46%). Embora 60% tenham considerado o suco de macambo com sabor doce, o percentual de 72% indicou palatabilidade ruim. Foi questionado também aos provadores qual a sua preferência entre os sucos de cupuaçu sem sementes e com sementes. A resposta foi positiva para cupuaçu com sementes para treze dos provadores enquanto onze disseram que preferiam o suco de frutos sem sementes. Apenas um provador disse que gostou igualmente dos dois sucos.

Com base apenas nos resultados obtidos, percebe-se que há uma distinção entre o suco feito de polpa de frutos de cupuaçu sem sementes e com semente bem como preferências pelos consumidores. O suco de macambo foi o menos apreciado.

## IMPRESSO

Diagramação & Arte: Setor de Editoração  
Tiragem: 150 exemplares

**GOVERNO  
FEDERAL**