



## ACEITAÇÃO SENSORIAL E ESTABILIDADE DA COR DE PRODUTOS ADICIONADOS DE CORANTES NATURAIS OBTIDOS DE MIRTÁCEAS

[Freitas-Sá, D. G. C. \(/slaca/slaca/autores/daniela-de-grandi-castro-freitas-sa?lang=en\);](#)

[Larissa Almeida Antunes \(/slaca/slaca/autores/larissa-almeida-antunes?lang=en\);](#)

[Regina Isabel Nogueira \(/slaca/slaca/autores/regina-isabel-nogueira?lang=en\);](#)

[Renata Galhardo Borguini \(/slaca/slaca/autores/renata-galhardo-borguini?lang=en\);](#)

[Ana Carolina Sampaio Doria Chaves \(/slaca/slaca/autores/ana-carolina-sampaio-doria-chaves?lang=en\)](#)

#71204

### Track

Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)

### Keywords

Myrtaceae frutíferas, Corantes, armazenamento Este trabalho objetivou estudar a aplicação de pós obtidos de cascas de jabuticaba, jambo e jamelão para utilização como corantes naturais. As cascas foram desidratadas em secador convectivo de camada (60°C, velocidade de 1 m.s-1/22 h), desintegradas, peneiradas e armazenadas em embalagens laminadas à temperatura ambiente (25°C). O efeito da adição dos pós na aceitação de iogurte de morango e maionese de azeitonas pretas foi investigado quanto aos atributos avaliação global e cor em escala

hedônica estruturada de 9 pontos. Os parâmetros instrumentais luminosidade, croma ( $C^*$ ), hue (h) e diferença total de cor ( $\Delta E$ ) em relação ao iogurte sem adição de corantes (controle) foram medidos em espectrofotômetro de cor. As amostras foram armazenadas durante 22 (iogurte) e 43 (maionese) dias a 4°C. Os consumidores atribuíram maiores médias de aceitação da cor ( $p < 0,05$ ) para as formulações adicionadas dos corantes naturais, em comparação à formulação controle, em ambos os produtos. Com relação à avaliação global, a percentagem de consumidores que aprovaram (notas de aceitação de 6 a 9) o iogurte de morango passou de 60% na amostra controle para a faixa de 69 a 72%, variando entre os corantes de jambo e jabuticaba. Já a maionese apresentou mais de 89% de aprovação em comparação a 80% da amostra controle, antes e após o armazenamento. O pó de jabuticaba conferiu maior  $\Delta E$  ( $p < 0,05$ ) em ambos os produtos, o que foi confirmado nos valores de  $C^*$  dos iogurtes adicionados dos pós de jabuticaba, indicando maior poder de coloração (saturação de cor) deste pó. Em relação à estabilidade da cor, os valores de  $C^*$  e hue apresentaram aumento ( $p < 0,05$ ) em todas as formulações de maionese, e o iogurte se manteve estável. Os resultados demonstraram que os pós obtidos das cascas de jabuticaba e jambo mostraram melhor potencial para uso como corantes nos produtos avaliados.