



ANÁLISE SENSORIAL DE COCADA SABORIZADA COM POLPA DE MARACUJÁ DO MATO

Ana Júlia de Brito ARAÚJO¹; Luciana Cavalcanti de AZEVEDO¹; Sonia Maria Amorim LOURA¹; Fábيا Fernandes Pinheiro da COSTA¹; Francisco Pinheiro de ARAÚJO²

¹IF - Sertão Pernambucano, Br 407, Km 08, Jardim São Paulo - 56.314-520, Petrolina-PE,

²Embrapa Semi-Árido, BR 428, km 152, C.P. 23, Zona Rural, Petrolina-PE, Brasil, 56302-970,

e-mail: a.juliaraujo@gmail.com; lucianac.azevedo@hotmail.com; sonia_loura@ig.com.br;

fabia_quimica@hotmail.com; pinheiro@cpatsa.embrapa.br

RESUMO

A produção de maracujá é de grande importância para a economia brasileira devido ao emprego intensivo de mão-de-obra, geração de renda e, principalmente, pela colheita continuada da safra ao longo do ano. O gênero *Passiflora cincinnata* Mast. (maracujá do mato) é uma espécie cuja ocorrência é freqüente e espontânea na região semi-árida do nordeste brasileiro, onde sua exploração ocorre basicamente de forma extrativista. O presente trabalho objetivou a avaliação da aceitação de cocada saborizada com polpa de maracujá do mato. Para a formulação da cocada foram utilizados os seguintes ingredientes: polpa de maracujá do mato (diluída em água na proporção 1:5), açúcar e coco natural ralado. A mistura foi levada ao aquecimento durante aproximadamente uma hora, sendo realizada freqüentemente a homogeneização até obtenção de uma massa consistente. Em seguida, realizou-se a transferência da mistura para um recipiente de vidro para efetuar a modelagem, sendo cortada em retângulos (aproximadamente 3,0 x 2,0cm). O produto foi submetido a teste de aceitação utilizando-se um painel sensorial composto por 39 provadores não treinados, que utilizaram uma escala hedônica de 9 pontos (9= gostei extremamente; 1 desgostei extremamente) para avaliar os atributos: impressão global, sabor, aroma, textura, cor e acidez. As notas obtidas para cada um dos atributos estão situadas na região indicativa de aceitação, onde os maiores percentuais de resposta atingiram notas superiores a 8, ou seja, gostei muito, convergindo para o lado direito do histograma. Os resultados revelam o grande potencial mercadológico da cocada saborizada com polpa de maracujá do mato, demonstrando a possibilidade de aproveitamento desse fruto e contribuição para economia da região semi-árida.

Palavras-chave: *Passiflora cincinnata* Mast., semi-árido, processamento.

1. INTRODUÇÃO

O maracujá é um fruto cultivado em vários estados brasileiros e o seu grande volume de produção já posiciona o Brasil como maior produtor mundial. Entretanto, apesar da maioria das pesquisas com maracujazeiros serem direcionadas a espécies cultivadas, como a *Passiflora Edulis*, outras espécies de maracujazeiros silvestres apresentam características importantes que merecem atenção da comunidade científica (Araújo, 2007).

A espécie *Passiflora cincinnata* Mast. (maracujá do mato) é uma dessas espécies cuja ocorrência é freqüente e espontânea na região semi-árida do nordeste brasileiro (Meti *et al.*, 2005). Cervi (1997) relata que ela pode ser encontrada também em regiões de matas úmidas, onde recebe nomes populares regionais como: maracujá-mochila, maracujá-tubarão, maracujá-brabo e maracujá de casca verde (Cervi, 1997; Bernacci & Vitta, 1999; Oliveira & Ruggiero, 2005). Apresenta resistência a doenças ou a pragas e à seca, além de tratar-se de uma espécie de natureza perene, com período de florescimento ampliado e maior concentração de componentes químicos destinados à indústria farmacêutica. Além disso, este fruto pode ter seu cultivo integrado às atividades de indústrias de beneficiamento de frutas, indicando um mercado promissor para essa espécie (Araújo, 2006).

O potencial tecnológico do maracujá amarelo já é bastante conhecido, contudo, a maioria das pesquisas são direcionadas para a espécie *Passiflora edulis*. Com o intuito de fornecer subsídios para o desenvolvimento científico da espécie *Passiflora cincinnata* Mast., o presente trabalho teve como objetivo desenvolver uma formulação para cocada saborizada com a sua polpa e avaliar a aceitação do produto.

2. METODOLOGIA

2.1 Matéria-prima

No presente trabalho foram utilizados maracujás do mato colhidos no Campo Experimental Caatinga da Embrapa Semi-Árido, Petrolina-PE. Após a colheita, os frutos foram transportados para o Laboratório Experimental de Alimentos (LEA) do IF SERTÃO-PE (Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano). Os maracujás do mato foram selecionados, higienizados e processados para obtenção da polpa, que foi acondicionada em sacos de polietileno e congelada, para ser utilizada em todos os ensaios relacionados à elaboração da cocada saborizada.

O teor de sólidos solúveis adotado como parâmetro de padronização das amostras foi de 14° Brix, sendo utilizados maracujás do mato maduros (Figura 1).

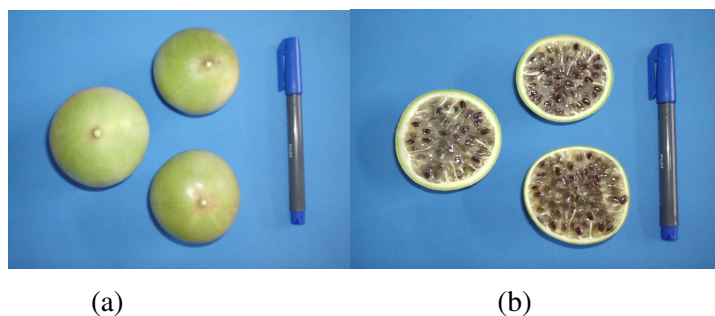


Figura 1. Maracujá do mato (a); corte transversal do fruto mostrando sua polpa e sementes (b).

2.2 Elaboração da cocada saborizada com polpa de maracujá do mato

Foram realizados alguns testes preliminares para elaboração da cocada utilizando como ingredientes a polpa de maracujá do mato, açúcar e coco natural ralado. Após uma sequência de testes, definiu-se a formulação final, que apresentou as seguintes proporções de ingredientes: 4% de polpa de maracujá do mato; 16% água; 40% açúcar e 40% coco ralado.

A preparação da cocada se deu com a mistura dos ingredientes em uma panela de aço inoxidável formando uma calda espessa. A mistura foi levada ao aquecimento durante aproximadamente uma hora, sob agitação constante, até obtenção de uma massa consistente. Em seguida, realizou-se a transferência da mistura para um recipiente de vidro para efetuar a modelagem da cocada, sendo cortada em retângulos (aproximadamente 3,0 x 2,0cm).

2.3 Análise sensorial

A cocada elaborada foi submetida ao teste sensorial realizado por um painel formado por 39 provadores não treinados, que realizaram o teste de aceitação utilizando escala hedônica de 9 pontos (9= gostei extremamente; 1 desgostei extremamente) (Stone & Sidel, 1992). Os atributos avaliados foram: impressão global, sabor, aroma, textura, cor e acidez.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

As notas obtidas no teste de aceitação para os atributos impressão global, sabor, aroma, textura, cor e acidez, encontram-se na Figura 2. A maioria das notas obtidas para cada um dos atributos estão situadas na região indicativa de aceitação (a partir da nota 6), onde os maiores percentuais de resposta atingiram notas superiores a 8, ou seja, gostei muito, convergindo para o lado direito da escala. Os parâmetros sabor, cor e acidez foram os que obtiveram melhores notas, expressando a aprovação do produto. Portanto, a avaliação sensorial realizada com a cocada saborizada com polpa de maracujá do mato revelou a excelente aprovação desse produto e o grande potencial mercadológico que o mesmo apresenta, visto que para alguns parâmetros a maioria do percentual de respostas atingiu nota 9, ou seja, gostei extremamente.

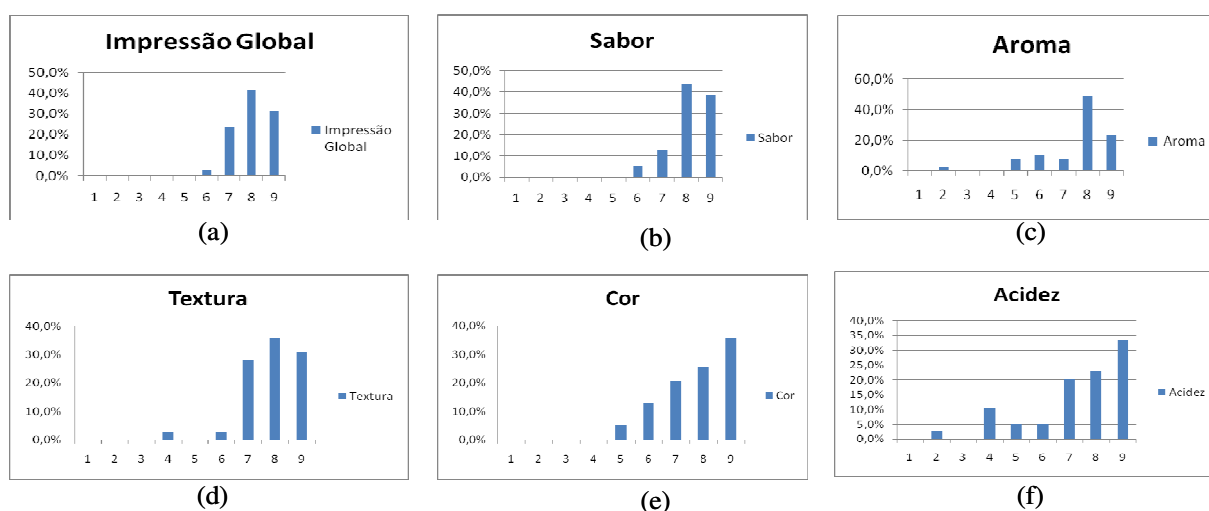


Figura 2. Histograma de frequência: (a) impressão global, (b) sabor, (c) aroma, (d) textura, (e) cor e (f) acidez.

4. CONCLUSÃO

A avaliação sensorial da cocada saborizada com polpa de maracujá do mato demonstrou que esse produto obteve boa aceitação, uma vez que as notas atribuídas para a maioria dos parâmetros se concentraram na região da escala correspondente às notas iguais ou superiores a 7. Os resultados exprimem o grande potencial mercadológico desse produto como alternativa para o aproveitamento desse fruto tão abundante na região semi-árida do nordeste brasileiro.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ARAÚJO, F. P. de; QUEIROZ, M. A. de; SILVA, N. da; MELO, N. F. de. **Estratégias para coleta de germoplasma de maracujá do mato (*Passiflora cincinnata* Mast.)**. Magistra, Cruz das Almas, v. 18, p.35-37, out. 2006. Número especial. Edição de Resumos do 2º Workshop de Recursos Genéticos Vegetais no Estado da Bahia, Ilheus, out. 2006.
- ARAÚJO, F. P. de. **Caracterização da variabilidade morfoagronômica de maracujazeiro (*Passiflora cincinnata* Mast.) no semi-árido brasileiro**. 2007. 94 f. Tese (Doutorado em Horticultura) - Faculdade de Ciências Agrônômicas, Universidade Estadual Paulista, Botucatu.
- METTI, L.M.M.; SOARES- SCOT, M.D.; BERNACCI, L.C.; PASSOS, I.R. da S Melhoramento genético do maracujá: passado e futuro. In: FALEIRO, F.G.; JUNQUEIRA, N.T.V; BRAGA, M.F.(Ed.). **Maracujá: germoplasma e melhoramento genético**. Planaltina: Embrapa Cerrados, 2005. Cap.3, p.55-78.
- BERNACCI, L.C. ; VITTA, F.A. **Flora Fanerogâmica da Reserva do Parque Estadual das Fontes do Ipiranga** (São Paulo, Brasil): 54 - Passifloraceae. *Hoehnea*, São Paulo, v.26, n. 2, p. 135-147, 1999.
- CERVI, A. C. **Passifloraceae do Brasil. Estudo do gênero *Passiflora* L., subgênero *Passiflora***. Madrid: Fontqueira XLV,1997. 92 p. il.
- OLIVEIRA, J. C de; RUGGIERO, C. Espécies de maracujá com potencial agrônômico. In: FALEIRO, F. G.; JUNQUEIRA, N. . V.; BRAGA, M.F. (Ed.) **Maracujá: germoplasma e melhoramento genético**. Planaltina: Embrapa Cerrados, 2005. cap. 6, 143-158.
- STONE, H.; SIDEL, J. L. **Sensory Evaluation Practices**. 2º ed. Academic Press, Inc., 338p., 1993.