

## ACEITAÇÃO DE 5 DIFERENTES FORMULAÇÕES DE PICOLÉ DE CAMU-CAMU (*Myrciaria dubia* (H.B.K.) Mc Vaugh)

SILVA, V.X.(1); DURIGAN, M.F.B.(2); RIBEIRO, M.I.G. (1); LIMA, C.G.B.(2); PORTO, W.S.(2); CHAGAS, E.A.(2); NEVES, L.C.(1)

(1) Universidade Federal de Roraima, Laboratório de Ciências dos Alimentos, Boa Vista, RR. (2) EMBRAPA RORAIMA, Caixa Postal 133. CEP 69.301-970, Boa Vista, RR. E-mail: [fernanda@cpafrr.embrapa.br](mailto:fernanda@cpafrr.embrapa.br)

O camu-camu é uma fruteira Amazônica que apresenta elevado potencial nutricional devido ao alto teor de vitamina C e pelas propriedades antioxidantes. Seus frutos apresentam sabor ácido de coloração púrpura, muito atrativa. A polpa pode ser utilizada na preparação de sucos, geléias, sorvetes e iogurtes, mas ainda é pouco explorada no Brasil devido ao sabor ácido e selvagem. O objetivo deste trabalho foi testar a aceitação de diferentes receitas de picolé de camu-camu por meio de avaliação sensorial. Os frutos maduros foram coletados em rios e igarapés do Estado de Roraima e despulpados sem adição de água. Os tratamentos testados continham diferentes quantidades dos seguintes ingredientes: polpa de camu-camu (T1 e T2: 27%; T3 e T4: 20,8%; T5: 61%), água (T1 e T2: 43,5%; T3 e T4: 20,8%; T5: sem água), leite em pó integral (T1 e T2: 14,7%; T3 e T4: 29,2%; T5:18,3%), açúcar (T1 e T2:14,7%; T3 e T4: 29% e T5: 20,6%) além de liga neutra e emulsificante, conforme indicação dos fabricantes. Os tratamentos T1 e T2 e os tratamentos T3 e T4 eram iguais entre si, exceto por T2 e T4 conterem corante alimentício vermelho Bordeaux, assim como T5. A análise sensorial foi realizada com 40 pessoas avaliando suas preferências quanto à aparência, cor, gosto, textura e intenção de compra por meio de questionário contendo notas de 1 a 9, sendo 1 = Desgostei extremamente e 9 = Gostei extremamente. Verificou-se diferenças significativas entre os cinco tratamentos avaliados, sendo T4 o que recebeu o maior número de notas 8 (gostei muito), seguido de T5; T1 foi o que recebeu as menores notas para todos os parâmetros. Para a variável cor, os tratamentos sem corante foram os mais rejeitados. Estes também receberam notas mais baixas para a variável gosto do que seus semelhantes contendo corante.

Palavras Chave: análise sensorial, sorvete, caçari