



## AVALIAÇÃO DA DOÇURA IDEAL PARA DESENVOLVIMENTO DE SUCO MISTO DE FRUTAS DA AMAZÔNIA

Freitas, D.G.C.<sup>1</sup>, Mattietto, R.A.<sup>2</sup>, Oliveira, T.C.S.<sup>3</sup>, Oliveira, R.H.<sup>3</sup>, Veiga, T.M.<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Embrapa Agroindústria de Alimentos, Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, <sup>2</sup>Embrapa Amazônia Oriental, Belém, Pará, <sup>3</sup>Universidade Federal do Pará, Belém, Pará, e-mail: [daniela@ctaa.unicamp.br](mailto:daniela@ctaa.unicamp.br)

Sucos de frutas "prontos para beber" representam uma grande fatia do mercado e importante alvo do desenvolvimento de novos produtos. A formulação de misturas (*blends*) pode trazer melhorias no aspecto sensorial e nutricional destas bebidas, aproveitando a diversidade de frutos exóticos encontrados na região Amazônica, em sua maioria ainda poucos explorados comercialmente. Para isso, torna-se necessário investigar a doçura ideal específica do *blend* segundo a aceitação de consumidores. Teste preliminar utilizando-se equipe de julgadores com experiência na avaliação de sucos de frutas foi realizado para selecionar misturas equilibradas com respeito às características sensoriais de sabor e sensação bucal. Sete bebidas mistas foram preparadas com 6% de açúcar e o teste de ordenação de preferência selecionou dois *blends* compostos da mistura de cupuaçu, acerola e açaí; e graviola, camu-camu e taperebá. A proporção das frutas em cada *blend* foi definida através do planejamento experimental de misturas simplex centróide, utilizando-se como resposta a aceitabilidade global das bebidas adoçadas na mesma proporção. Para definição da doçura ideal de cada *blend*, consumidores (52 e 50, respectivamente) da cidade de Belém (PA) avaliaram a adição de cinco concentrações diferentes de açúcar: 4, 6, 8, 10 e 12%. O estudo foi conduzido usando escala não estruturada de 9,0cm ancoradas em seus extremos com os termos "pouco doce" e "muito doce". O ponto central da escala continha a palavra "ideal". Os sucos foram apresentados aos participantes seguindo delineamento completo balanceado e servidos à temperatura de  $8 \pm 2^\circ\text{C}$ . Os resultados foram analisados pela análise de regressão linear. Para o *blend* cupuaçu, acerola e açaí, a concentração ótima de açúcar foi estimada como 9,5 g/100mL ( $R^2=0,9832$ ); e 10,7 g/100mL ( $R^2=0,9664$ ) para o *blend* graviola, camu-camu e taperebá. Os teores de açúcar ideal para os sucos mistos deste estudo apresentaram concentração ótima superior aos encontrados por Couto et al. (2011) ao definir 3,6 g/100mL em suco de abacaxi concentrado, e 3,3 g/100 mL em suco de uva concentrado (dados não publicados), em estudos realizados com consumidores da cidade do Rio de Janeiro (RJ), indicando a importância da aplicação do teste sensorial no desenvolvimento de novas bebidas utilizando-se consumidores potencias do produto.