

E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimentos - 3. Tecnologia de Alimentos

ELABORAÇÃO E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE NÉCTAR MISTO DE ACEROLA E TOMATE

Luiza Helena da Silva Martins¹

Auriane Consolação da Silva Gonçalves¹

Ana Vânia Carvalho²

Rafaella de Andrade Mattietto²

1. Aluna do curso de Tecnologia Agroindustrial do CCNT/UEPA, Belém, PA.

2. D.Sc. em Tecnologia de Alimentos, EMBRAPA Amazônia Oriental, Belém, PA.

INTRODUÇÃO:

O valor nutricional é um dos principais fatores que conduzem ao interesse crescente no consumo de frutas. A acerola é de interesse nutricional pelo seu elevado teor de ácido ascórbico, além de ser fonte de β -caroteno. O tomate é uma fonte de vitaminas A e C, e também de licopeno. O néctar é uma bebida formulada com suco ou polpa de uma ou mais frutas, água e açúcar, em concentrações que resultem em um produto "pronto-para-beber". O suco pronto para beber é consequência do binômio saúde/conveniência, que segue uma tendência mundial de mudança nos hábitos do consumidor. A linha de néctares alavancou frutas que somente eram consumidas *in natura* e hoje estão presentes no mercado até na forma de *blends*. *Blends* são misturas de sucos, feitos com a finalidade de melhorar as características sensoriais dos componentes isolados e potencializar a parte nutricional do produto, seja pelo alto teor de vitaminas ou pelas características funcionais. Assim, o objetivo do presente trabalho foi desenvolver, utilizando-se testes sensoriais, a melhor formulação para um néctar misto de acerola e tomate, visando a agregação de propriedades funcionais presentes em ambos os frutos, além de verificar a influência do tratamento térmico nas propriedades sensoriais do produto final.

METODOLOGIA:

Os frutos de acerola e tomate adquiridos no Mercado Ver-o-Peso, na cidade de Belém-PA, foram selecionados, lavados, sanitizados e em seguida despulpados. As formulações dos néctares foram escolhidas, aleatoriamente, com o objetivo de se obter um néctar com teor de sólidos solúveis de 17°B e percentual de polpa de no mínimo 30%, conforme prevê a legislação. Os néctares (Formulação 1: 15% de acerola, 15% de tomate; Formulação 2: 25% de acerola, 15% de tomate; Formulação 3: 20% de acerola, 20% de tomate; Formulação 4: 25% de acerola, 25% de tomate) foram homogeneizados, filtrados e posteriormente acondicionados sob refrigeração até o momento da análise sensorial. A formulação final do néctar foi escolhida através dos resultados do Teste Sensorial de Ordenação-Preferência, em relação ao atributo sabor. Para o néctar misto definitivo metade da quantidade total foi pasteurizada a 90°C por 60 segundos e a outra metade não, a fim de verificar possíveis influências do tratamento térmico nas características sensoriais dos néctares. Os néctares pasteurizado e não pasteurizado foram analisados quanto à cor, aceitação em termos globais e intenção de compra.

RESULTADOS:

De acordo com as análises estatísticas (Teste de Tukey, $p \leq 0,05$), observou-se que a

formulação de néctar misto com 25% de acerola, 15% de tomate, 15% de sacarose e 45% de água (F2), apresentou a maior preferência. Para a impressão global, observou-se 88,88% de aceitação para o produto pasteurizado e 87,66% de aceitação para o produto não pasteurizado. Em relação à cor, as amostras apresentaram médias de aceitação entre 7 e 8, valores que representam, respectivamente, "gostei moderadamente" e "gostei muito", valores considerados satisfatórios. Quanto a intenção de compra, observou-se que não houve diferença estatística entre os néctares pasteurizado e não pasteurizado, sendo que 88,57% dos provadores relataram que certamente ou possivelmente comprariam o produto pasteurizado se o encontrassem no mercado e 85,72% dos provadores certamente ou possivelmente comprariam o produto não pasteurizado.

CONCLUSÕES:

O néctar misto de acerola e tomate é um produto atraente em função de suas características de cor, sabor e aroma próprios dos frutos, apresentando potencial tecnológico e nutricional. A análise sensorial de diferentes formulações de *blend* de acerola e tomate, indicou que a formulação em que se empregou 25% de acerola e 15% de tomate apresentou a maior aceitação pelos potenciais consumidores. Em relação aos atributos de cor e impressão global, não houve diferenças significativas entre o produto pasteurizado e o produto não pasteurizado. Quanto à intenção de compra, o néctar misto pasteurizado, apresentou-se ligeiramente superior ao não pasteurizado, indicando a preferência do consumidor pelo produto pasteurizado.

Palavras-chave: néctar misto, formulação, pasteurização

E-mail para contato: luizahelena84@yahoo.com.br