

7 a 10 de novembro de 2005  
Centro de Convenções - Unicamp



Faculdade de Engenharia de Alimentos



## 6º SIMPÓSIO LATINO AMERICANO DE CIÊNCIA DE ALIMENTOS

# 6º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos

Ciência de Alimentos:  
Abrindo Caminhos  
para o Desenvolvimento  
Científico, Tecnológico e Industrial

O prazo de validade do disco CD é indeterminado desde que observados os seguintes cuidados básicos: Armazenar em local seco, livre de poeira, não expor ao sol, não riscar, não dobrar, não engordurar, não manter à uma temperatura superior a 55 graus Celsius e umidade acima de 60 gr/m<sup>3</sup> e segurar o disco sempre pela lateral e pelo furo central.

Fabricado por: MICROSERVICE TECNOLOGIA DIGITAL DA AMAZÔNIA LTDA.

Av. Cupiúba, 350-Distrito Industrial-Manaus-AM

C.N.P.J.: 34.525.444/0001 - 62

sob encomenda de Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos.

C.N.P.J.: 46.113.742/0001 - 24



ESTUDO SENSORIAL DO PALMITO EM CONSERVA COM O *'in natura'* DE PUPUNHA (*Bactris gasipaes* Kunth.) OBTIDO POR PROCESSO ARTESANAL KALIL, G.P. da C. (1); WASZCZYNSKY, N. (2); CLEMENTE, E. (3); KALIL FILHO, A.N. (4); MARZOLLO, L.G. (1) Bolsista da CAPES, Doutoranda Universidade Estadual de Maringá., PR Email: geovanitakalil@yahoo.com.br. (2) Depto de Tecnologia de Alimentos Universidade Universidade Federal do Paraná (3) Depto de Química Univ. Estad. de Maringá. (4) *Embrapa Florestas* (5) Bolsista *Embrapa Florestas*

Não são muitos os testes sensoriais com palmito de pupunha encontrados na literatura. Este trabalho teve como objetivo realizar comparações entre o palmito em conserva com o palmito *in natura* processado de forma artesanal. As avaliações foram estabelecidas segundo uma escala hedônica de notas de 1 a 9 pontos, em que o ponto 1 correspondia a "desgostei extremamente" e o ponto 9 a "gostei extremamente" por nove provadores não-treinados no Setor de Tecnologia do Depto de Engenharia Química da UFPR, Paraná, Brasil. Foram consideradas seis marcas de palmito em conserva e uma marca de palmito *in natura*, do qual foram retiradas todas as capas. Os resultados obtidos permitiram concluir que: 1 - o palmito *in natura* apresentou a mesma aceitação em relação ao palmito em conserva em termos de contrastes entre médias pelo teste de Duncan, obtendo as melhores posições na classificação quanto ao aroma, sabor e textura; 2 - as melhores médias foram encontradas para as características de aparência e cor, tanto ao comparar-se marcas, quanto provadores; 3 - as características de aparência e de cor permitiram melhor discriminação (maiores níveis de significância do ponto de vista estatístico), tanto de marcas, quanto de provadores e 4 - as características de aparência e de cor foram as que permitiram melhor avaliar os produtos palmito em conserva e palmito *in natura*. Trabalho financiado com recursos do Prdetab.