

DESENVOLVIMENTO DE UMA SOPA DE CASCA DE MARACUJÁ SABOR MANDIOQUINHA E FRANGO: AVALIAÇÃO PRELIMINAR DA ACEITABILIDADE

CARDOSO, F.F.^{1*}; MADALENA, J. O.²; VICENTINI, G.C.³; COSTA, A.M.⁴; BRANDÃO, L.S.⁵; KISHI, S.M.⁶; FARIA, D.A.⁷; LIMA, H. C.⁸

¹Bolsista da Funarbe, Universidade Federal de Lavras - UFLA 1, *fe.ferreira07@gmail.com; ²Embrapa Cerrados, Planaltina-DF; ³Centro Universitário de Brasília – UNICEUB, Brasília, DF; ⁴Embrapa Cerrados, Planaltina-DF; ⁵Embrapa Cerrados, Planaltina-DF; ⁶Universidade Paulista – UNIP, Brasília, DF; ⁷Embrapa Cerrados, Planaltina-DF; ⁸Embrapa Cerrados, Planaltina-DF.

Introdução

Considerando resultados obtidos por Uchoa et al. (2008) pode-se afirmar que a casca do maracujá apresenta alto índice de fibra alimentar. Tal fato sugere que novos produtos a base deste resíduo da indústria de sucos, podem ser formulados para prevenir doenças, principalmente relacionadas ao trato gastrointestinal.

O processamento de frutas pelas indústrias gera grandes quantidades de resíduos, que podem ser perfeitamente utilizados no desenvolvimento de novos produtos alimentícios, aumentando seu valor agregado.

Este trabalho objetivou avaliar a aceitação sensorial de uma formulação de sopa de casca de maracujá, em caráter preliminar e voltado a definição de uma formulação a ser otimizada em fase experimental posterior. Buscou-se uma formulação com boa aceitação, nutritiva, com alto teor de fibras alimentares e que possa ser comercializada com apelo de alimento funcional.

Material e Métodos

A sopa foi elaborada com a casca de maracujá azedo comercial (*P. edulis flavicarpa*), mandioquinha (*Arracacia xanthorrhiza* Banc), carcaça de frango e condimentos.

Avaliou-se a aceitação da sopa com base nos atributos de cor, textura, aroma, sabor e impressão geral do produto, utilizando-se uma escala hedônica de 1 a 7 pontos, em que o ponto 1 correspondia a “desgostei extremamente” e o ponto 7 a “gostei extremamente” e a intenção de compra da sopa se disponível no mercado. O teste sensorial foi conduzido em cabines individuais no laboratório de Análise sensorial do Núcleo de ciência e tecnologia de alimentos da Embrapa Cerrados onde foram consultados 32 provadores não-treinados.

Resultados e Discussão

Todos os atributos alcançaram médias superiores à faixa de aceitação (Figura 1), acima do ponto 4,2 na escala hedônica. Mostrando que a casca de maracujá é um subproduto com características sensoriais aceitáveis para a formulação deste tipo de produto, sendo viável a utilização da casca de maracujá na alimentação humana sob forma de sopa.

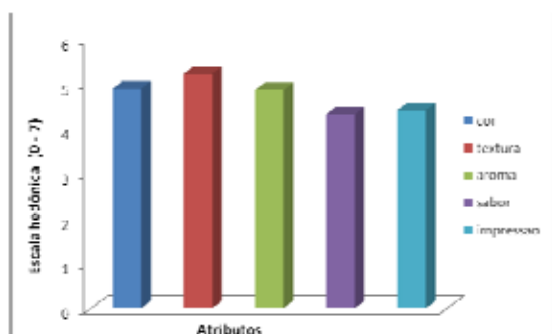


Figura 1. Médias das notas obtidas na escala hedônica de 7 pontos para os diferentes atributos sensoriais da sopa.

Na intenção de compra do produto (Figura 2), 71,88 % dos provadores demonstraram interesse em adquirir a sopa, destes 25 % afirmaram que certamente comprariam e 48,88% que provavelmente comprariam. O que sugere mercado para este produto.

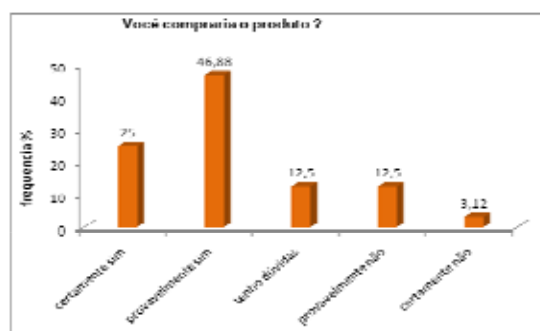


Figura 2. Atitude dos consumidores em porcentagem com relação à intenção de compra da sopa.

Conclusões

A formulação testada apresentou uma boa aceitação e potencial para comercialização. A partir desse resultado preliminar serão instalados outros experimentos visando a otimização da formulação em diversos tratamentos relacionados a porcentagem de casca, como também estudos da vida de prateleira e estabilidade do produto.

Literatura Citada

UCHOA, Ana Maria Athayde et al. Parâmetros Físico-Químicos, Teor de Fibra Bruta e Alimentar de Pós Alimentícios Obtidos de Resíduos de Frutas Tropicais. *Segurança Alimentar e Nutricional*, Campinas, n. , p.58-65, 15 jul. 2008. Disponível em: <www.unicamp.br/.../5_09_artigo_1418_Parametros_Fisico-Quimicos.pdf>. Acesso em: 15 set. 2009.