

ANÁLISE SENSORIAL DE UMA SOBREMESA LÁCTEA A BASE DE FIBRA DE CASCA DE MARACUJÁ VERMELHO

HENRIQUE, J. R.^{1*}; PEREIRA, B. G.²; LIMA, H. C. de.³; MADALENA, J. O. M.⁴

^{1,2} Estagiárias, Instituto Federal Minas Gerais – Campus Bambuí, *jessicaribeiroh01@yahoo.com.br

² Pesquisador da Embrapa Cerrados; ³ Analista da Embrapa Cerrados

1. Introdução

As vendas no setor de sobremesas lácteas com apelo de uso funcional têm apresentado um crescimento importante nas últimas décadas. Os ingredientes inovadores e os sistemas tecnológicos aplicados nas fábricas de laticínios têm proporcionado novas alternativas às sobremesas, contribuindo para o desenvolvimento de elaborados com maior digestibilidade e valor nutritivo. (MERCER et al., 2008).

Criar alternativas tecnológicas para aumentar o valor nutricional dos alimentos vem se tornando uma tarefa de grande importância, pois os consumidores estão cada vez mais exigente em busca de uma alimentação equilibrada e saudável, fato que viabiliza o desenvolvimento de sobremesas com características funcionais.

A composição das sobremesas se difere quanto os ingredientes e concentrações empregadas, bem como modo de preparo. (ZIEGLER; AUGUSTO, 2006). O objetivo deste estudo foi desenvolver uma sobremesa láctea tipo mousse, sabor maracujá, com adição de fibra da casca de um híbrido intra-específico do maracujá de *Passiflora edulis* denominado Ouro vermelho, novo cultivar da Embrapa Cerrados. Na Figura 1 esta representado a flor do maracujá Ouro vermelho.



Figura 1. Flor do híbrido de maracujá Ouro Vermelho

3. Resultados e Discussão

Os resultados da análise sensorial foram analisados pela ANOVA através do teste de Tukey a 5% de probabilidade. A análise estatística mostrou que todos os atributos avaliados ficaram acima da faixa de aceitação. As formulações A e B sobressairam-se nas características de Cor e Sabor. Para Aroma e Textura não houve diferença significativa entre as formulações. As médias obtidas para cada atributo estão demonstradas na Figura 4.

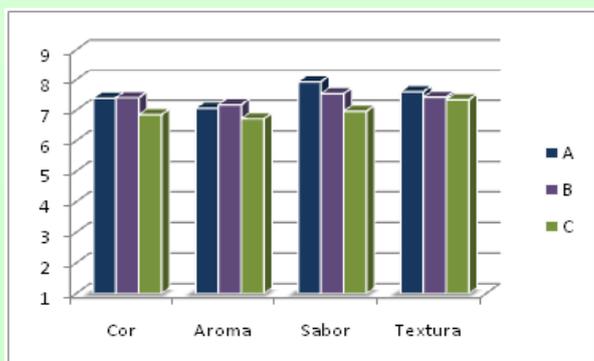


Figura 4. Médias obtidas na análise Sensorial

2. Material e Métodos

2.1. Processamento do maracujá

Os frutos foram selecionados de acordo com a coloração vermelha, sanidade e integridade física, posteriormente foram lavados com água corrente e sanitizados com solução clorada a 300 ppm de cloro ativo por 10 minutos. Para obtenção da consistência desejada no produto final, utilizou-se a pectina natural extraída da casca do maracujá, após a obtenção do extrato de pectina a casca foi triturada até a obtenção da massa base, utilizada posteriormente na fabricação do mousse

2.2. Preparo da sobremesa láctea

A massa base foi adicionada em diferentes proporções sendo estas 10 (A), 15 (B) e 20% (C). Os ingredientes foram pesados separadamente. Para o batimento do mousse foram adicionados os ingredientes na seguinte ordem: massa base (Figura 2), extrato de pectina (Figura 3), creme de leite, leite condensado, leite em pó e polpa os quais sofreram batimento por 5 minutos.



Figura 2. Massa base



Figura 3. Extrato de pectina

2.3. Análise Sensorial

O teste sensorial foi aplicado a 60 provadores não treinados utilizando Escala Hedônica não estruturada de 9 pontos variando de desgostei extremamente (nota 1) a gostei extremamente (nota 9) avaliando os atributos cor, aroma, sabor e textura.

4. Conclusões

A incorporação da casca de maracujá na fabricação de sobremesa láctea tipo mousse demonstrou resultados satisfatórios para os objetivos propostos. Demonstrando que o aumento da concentração de fibra de maracujá é viável e não promoveu rejeição do produto. Esses resultados servirão de base para a definição de futuras pesquisas relacionadas ao estudo da vida de prateleira e estabilidade do produto.

5. Literatura Citada

MERCER et al. **Desenvolvimento e produção de mousse de goiaba com posterior avaliação sensorial.** In: VI Semana de Tecnologia em Alimentos. 2008, Universidade Tecnológica do Paraná - UTFPR Campus Ponta grossa, Paraná. v.02, n.01, 2008.

ZIEGLER, J. R. ; AUGUSTO, M. M. M. . Influência do Soro de Leite na Composição Físico-Químico da Sobremesa Láctea Tipo Mousse. In: **XXI Congresso Regional de Iniciação Científica e Tecnológica em Engenharia (CRICTE) e VI Feira de Protótipos**, 2006, Ijuí. XXI Congresso Regional de Iniciação Científica e Tecnológica em Engenharia (CRICTE) e VI Feira de Protótipos, 2006.