

PERFIL SENSORIAL DE GELEIAS DE TRÊS CULTIVARES DE GOIABAS 'PALUMA', 'PEDRO SATO' E SECULO XXI

PROCÓPIO, Janaína¹; GONZALEZ, Débora¹; VERGARA, Lisiane¹; RODRIGUES, Rosangela²; ZAICOVSKI, Cristiane²

¹Instituto Federal Sul Rio Grandense *campus* Pelotas-Visconde da Graça – Graduanda do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria; ² Instituto Federal Sul Rio Grandense *campus* Pelotas-Visconde da Graça, Laboratório de Fisiologia e Pós-Colheita. janprocopio@hotmail.com

1 INTRODUÇÃO

Segundo a Resolução- CNNPA nº 12, de 1978, geleia de frutas é o produto obtido pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar e água e concentrado até consistência gelatinosa. Pode ser adicionado de glicose ou açúcar invertido. Não deve conter substâncias estranhas em sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma. Deve estar isento de pedúnculos e de cascas, mas pode conter fragmentos da fruta, dependendo da espécie empregada no preparo do produto. Não pode ser colorido e nem aromatizado artificialmente. Porém é tolerado a adição de acidulantes e de pectina para compensar qualquer deficiência no contexto natural de pectina ou de acidez da fruta. A goiaba apresenta lugar em destaque entre as frutas tropicais principalmente devido ao seu valor nutritivo, com elevados teores de vitamina C, A e B e ao sabor e aroma característicos que lhe conferem excelente qualidade sensorial e a sua aplicabilidade e aceitação na indústria (Pereira e Martinez Jr; 1986). Objetivou-se avaliar sensorialmente a geleia de goiaba de três cultivares 'PALUMA', 'PEDRO SATO' e 'SÉCULO XXI' observando se a genética influencia nas propriedades sensoriais.

2 METODOLOGIA

A geleia do presente trabalho é classificada como comum quando preparadas numa proporção de 40 partes de frutas frescas ou seu equivalente para 60 partes de açúcar (v/p), conforme estabelecido pela legislação (FREITAS et al.,2008), foram colhidas amostras de três cultivares de goiaba, separadamente em caixas plásticas, no Pomar Didático situado no Campus Pelotas-Visconde da Graça, IF - Sul-Rio-Grandense, no Município de Pelotas/RS. Após a colheita, as frutas foram levadas diretamente para o Setor da indústria, do mesmo Campus, onde foram processadas na forma de geleia. Utilizou-se uma formulação padrão de geleia, tendo como insumos, além da fruta, sacarose, glicose, ácido tartárico, pectina e água. Todos os materiais foram colocados em tacho aberto, com camisa de vapor, até atingir a concentração de 68° Brix. A etapa de concentração é de fundamental importância no processo de fabricação de geleias. É realizada por meio da cocção em altas temperaturas e tem por finalidade a dissolução do açúcar na polpa e a sua união com a pectina e o ácido para formar o gel. Esta etapa é necessária para a obtenção dos sólidos solúveis em seus valores desejados. O processo de concentração deve variar com o tempo de 8 a 12 min., até que se atinja a faixa de 64 a 71 °Brix (LICODIEDOFF, 2008). O produto pronto foi acondicionado em vidros de 250g. Nas três formulações foram realizadas análise sensorial.

A análise sensorial foi feita por uma equipe de 20 provadores, recrutados entre alunos, professores do curso Superior de Tecnologia em Agroindústria que forneceram os dados de aceitabilidade do produto numa escala hedônica entre 1 desgostei muitíssimo e 9 Gostei muitíssimo.

Os resultados do teste de aceitação foram analisados por meio de análise de variância e teste de comparação de médias de TUKEY, ($\alpha=0,05\%$). Todas as análises estatísticas foram realizadas utilizando o programa estatístico SASM-Agri, versão 8.2.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A tabela 1 mostra os resultados do teste de aceitação de três amostras de geleias sabor goiaba. Estes resultados revelaram que as amostras estudadas apresentaram diferença significativa entre si ($p<0,05$) em relação à textura, sabor e coloração.

A amostra de geléia de goiaba da cultivar 'PALUMA' apresentou maior média de aceitação em todos os atributos diferindo-se das demais cultivares.

A nota média obtida na análise sensorial através da escala hedônica para a geleia de goiaba da amostra 'SECULO XXI' foi de 6,88; amostra 'PEDRO SATO' foi de 7,07 'PALUMA' foi de 7,46. Através do cálculo do índice de aceitabilidade obtivemos 76,48%, 82,96% e 78,52%. Ambos os produtos estão adequados para o consumo, pois de acordo com DUTCOSKY, 1996, para que um produto seja aceito quanto as suas características sensoriais é necessário que seu índice de aceitabilidade seja no mínimo de 70%.

Os resultados obtidos mostraram que o atributo textura foi o que mais agradou aos provadores e o atributo coloração foi o menos apreciado.

TABELA 1 – Resultados médios (n=20) da avaliação da aceitação sensorial das amostras de geleia, sabor goiaba.

	Atributos		
	Textura	Sabor	Coloração
Amostra Paluma	7,75 ^a ± 1,07	7,90 ^a ± 1,52	6,75 ^a ± 1,89
Amostra Pedro Sato	7,25 ^b ± 1,02	7,30 ^b ± 1,56	6,65 ^a ± 1,87
Amostra SéculoXXI	7,40 ^b ± 0,82	7,05 ^b ± 1,64	6,20 ^b ± 1,74

Os resultados estão expressos na forma de média ± desvio padrão (n=20). Médias com letras diferentes na mesma coluna são significamente diferentes entre si ($p < 0,05$), pelo teste de Tukey a 5%.

4 CONCLUSÃO

Esse resultado indica que a variabilidade genética influencia na escolha de qual cultivar é mais indicada para a elaboração de produtos derivados com maior rendimento e menores custos e maior aceitação do público, sendo que foram produzidos nas mesmas condições de plantio, colheita e processamento.

- As três amostras de geléia sabor goiaba, apresentaram diferença significativa entre si ($p<0,05$).

-As três amostras apresentaram boa aceitação em relação à textura, sabor e coloração sendo que a amostra de geléia da cultivar 'PALUMA' apresentou ótima aceitação em todos os atributos.

5 REFERÊNCIAS

DUTCOSKY, S.D. **Análise Sensorial de Alimentos**. Curitiba: Champagnat, 1996. 123p.

FREITAS, J. B.; CÂNDIDO, T. L. N.; SILVA, M. R. Geleia de gabioba: avaliação da aceitabilidade e características físicas e químicas. **Pesquisa Agropecuária Tropical**, Goiânia, v. 38, n. 2, p. 87-94, 2008.

LICODIEDOFF, S. **Influência do Teor de Pectinas Comerciais nas Características Físico-Químicas e Sensoriais da Geleia de Abacaxi**. 2008. 119 f. Dissertação (Mestrado em Tecnologia de Alimentos)- Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2008.

PEREIRA, F.M.; MARTINEZ JR., M. **Goiabas para industrialização**. Jaboticabal: Legis Suma, 1986. 142p.

.

6 AGRADECIMENTOS

Ao laboratório de Fisiologia e Pós-colheita do Instituto Federal Sul-Rio-Grandense campus Pelotas-Visconde da Graça.