



Realização:



Apoio:



XVII CIC
X ENPOS

Conhecimento sem fronteiras
XVII Congresso de Iniciação Científica
X Encontro de Pós-Graduação
11, 12, 13 e 14 de novembro de 2008

ACEITAÇÃO DE SUCOS CLARIFICADOS DE PÊSSEGOS [*Prunus persica* (L.) Bastch] DA CULTIVAR ELDORADO.

- Autor(es):** SAINZ, Ricardo Lemos; VENDRUSCOLO, João Luiz; TREPTOW, Rosa; OLIVEIRA, Cristiane Fabres
- Apresentador:** Ricardo Lemos Sainz
- Orientador:** Ricardo Lemos Sainz
- Revisor 1:** Marcelo Barbosa Malgarim
- Revisor 2:** Valdecir Ferri
- Instituição:** Universidade Federal de Pelotas

Resumo:

Os sucos de frutas clarificados vêm se destacando como alternativa para atender a crescente demanda de mercado por produtos naturais e diferenciados, pelo seu potencial na elaboração de bebidas prontas para o consumo e produtos integrais. Trabalhos recentes demonstram que sucos obtidos de cultivares mais tardias ou com melhor relação SST/AT tem melhor aceitação por parte de consumidores brasileiros. A cultivar Eldorado apresenta estas características em termos de período de colheita, relação sólidos totais x acidez (SST/AT) e vem crescendo em área cultivada nos pomares da região. Este trabalho teve como objetivos verificar aceitação dos consumidores para sucos de pêssegos clarificados da cultivar Eldorado, safra 2004-05. Os consumidores afirmaram que a aceitação do suco foi motivada pelo sabor característico, seguido da doçura e por fim pela adstringência e cor. Verificou-se que para SST/AT (relação sólidos totais x acidez) acima de 15,0 os julgadores tenderam a avaliar o suco como doce, principal parâmetro de indicação de preferência/aceitação do suco. Os sucos clarificados de pêssegos elaborados com a cv. Eldorado, safra 2004-2005, foi aceitos por cerca de 70% dos consumidores. Estes afirmaram que a escolha do suco preferido foi motivada pelo sabor característico, seguido da doçura e, por fim pela adstringência e cor, destacando o equilíbrio doçura – acidez (relação sólidos totais x acidez) como fator preponderante da aceitação do produto. A rejeição também foi relacionada com o parâmetro relação SST/AT (relação sólidos totais x acidez), indicando que os consumidores brasileiros são mais sensíveis a este parâmetro sensorial que o indicado na literatura, considerando principalmente consumidores norte-americanos e/ou europeus que preferem sucos com valores de SST/AT (relação sólidos totais x acidez) menores que 13,0. O equilíbrio doçura-acidez, para os julgadores, foi considerado como ótimo para valores acima de 16,0 de SST/AT (relação sólidos totais x acidez). Apoio: CT Frutemp – CAVG – UFPel; SECIS – MCT.