

AVALIAÇÃO SENSORIAL DO NÉCTAR DE PÊSSEGO FABRICADO COM MATERIAL RETIDO NO CAROÇO APÓS EXTRAÇÃO DA POLPA

VERGARA, Lisiane Pintanela¹; GONZALEZ, Débora Nogueira¹; PROCÓPIO, Janaina Pontes¹; RODRIGUES, Rosangela Silveira²; SAINZ, Ricardo Lemos³ ZAICOVSKI, Cristiane Brauer⁴

¹ Instituto Federal Sul-Rio-Grandense, Campus Pelotas Visconde da Graça, Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria- lisianevergara@yahoo.com.br, dngonza@hotmail.com, janprocopio@hotmail.com

² Instituto Federal Sul-Rio-Grandense, Campus Pelotas Visconde da Graça, Prof.^a Dr.^a orientadora- rosangela.rs@gmail.com

³ Instituto Federal Sul-Rio-Grandense, Campus Pelotas Visconde da Graça, Prof.^o Dr.^o- ricardosainz@cavq.ifsul.edu.br

⁴ Instituto Federal Sul-Rio-Grandense, Campus Pelotas Visconde da Graça, Prof.^a Dr.^a, coordenadora do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria- crisbrauer@gmail.com

1 INTRODUÇÃO

O pêssigo é uma fruta de bastante expressão na economia da região de Pelotas (RS), tendo na produção de doces, suco, néctar seu maior aproveitamento. O processo de extração da polpa do caroço de pêssigo gera um material, constituído de caroço e resíduo de polpa aderida. Este material é tratado como rejeito, entretanto, apresenta-se isento de contaminação e possui valor nutricional. O objetivo deste trabalho foi avaliar as características sensoriais do néctar produzido a partir da polpa aderida no caroço de pêssigo.

Os néctares de frutas, cuja quantidade mínima de polpa de uma determinada fruta não tenha sido fixada em regulamentos técnicos específicos, devem conter um mínimo de 30% (m/m) da respectiva polpa, ressalvo os casos de frutas com muita acidez ou conteúdo de polpa muito elevado ou sabor muito forte e, neste caso, o conteúdo da polpa não pode ser inferior a 20% (m/m) (BRASIL, 2003).

A análise sensorial torna-se indispensável na indústria de alimentos, no desenvolvimento de novos produtos, modificação de produtos já existentes, na otimização de processos, redução de custos, vida útil e pesquisa de mercado (TREPTOW & QUEIROZ, 2006).

Os aspectos avaliados na análise de novos produtos permite concluir se existe a possibilidade de oferta como opção de consumo do produto abrindo novos mercados.

2 METODOLOGIA (MATERIAL E MÉTODOS)

Os caroços de pêssigo foram obtidos em unidade de produção regional e armazenados em câmara de congelamento com temperaturas entre -10 a -12°C. O néctar foi fabricado nas dependências do setor de agroindústria do Campus Pelotas Visconde da Graça. Na Tab. 1 foi descrita a formulação utilizada para o néctar utilizando-se como matéria-prima principal o material do descarte do processamento de pêssigo constituído de polpa aderida no caroço de pêssigo.

O processo de fabricação do néctar foi conduzido em duas etapas: onde a primeira etapa refere-se ao processo de separação do restante de polpa aderida ao caroço e a segunda etapa está relacionada ao processo de elaboração do néctar.

O processo de separação da polpa do caroço foi conduzido em tacho aberto com 18 Kg de caroços de pêssego através da adição de água em processo de cocção até o ponto de desprender totalmente o restante de polpa aderida. A segunda etapa foi a retirada do material (polpa e caroço) do tacho através do auxílio de uma peneira com o objetivo de separar os caroços da polpa. A polpa foi passada na despulpadeira que teve como finalidade separar materiais indesejáveis.

A elaboração do néctar foi conduzida em tacho aberto com adição dos ingredientes através do processo de cocção até concentração de sólidos solúveis totais de 11 °Brix, medido em refratômetro. O néctar foi envasado em garrafas plásticas e armazenado sob refrigeração.

Tabela 1- Formulação utilizada para o néctar fabricado com material retido no caroço após extração da polpa:

Ingredientes	Quantidades
Polpa de pêssego	7,5 Kg
Açúcar	15 Kg
Água	11 l

A avaliação sensorial para o néctar fabricado com material retido no caroço após extração da polpa foi feita de acordo com os métodos (NORONHA, 2003) por uma equipe de 20 alunos do curso de Tecnologia em Agroindústria, os atributos avaliados foram: sabor e textura e para o teste de aceitação cada prova dor recebeu uma ficha de avaliação, com escala hedônica estruturada de nove pontos, abrangendo de “desgostei muitíssimo” a “gostei muitíssimo” de acordo com a Fig.1.

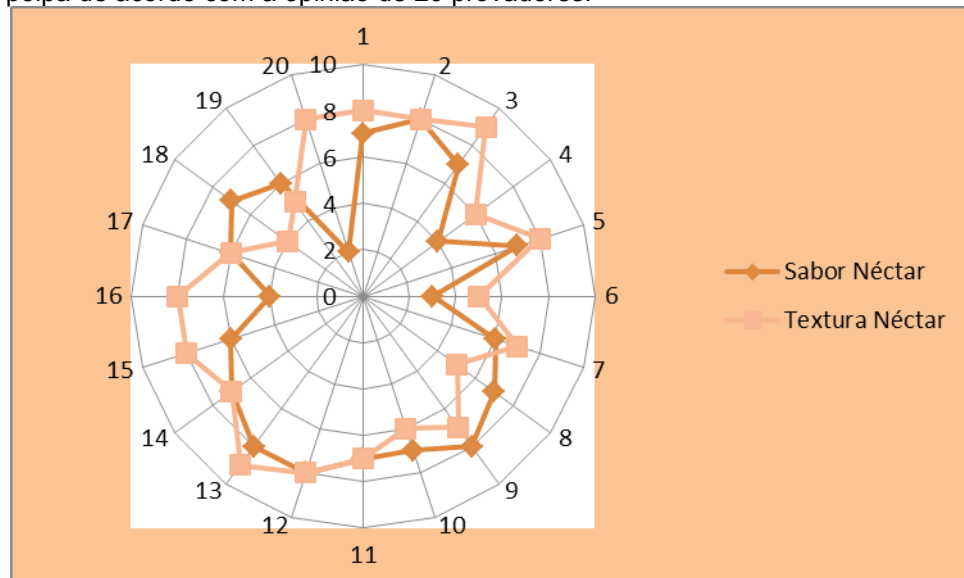
Figura 1: Ficha de avaliação de análise sensorial do néctar fabricado com material retido no caroço após extração da polpa.

FICHA DE ANÁLISE SENSORIAL	
<p>Você está recebendo uma amostra do néctar fabricado com material retido no caroço após extração da polpa para análise sensorial, faça a sua avaliação e anote os dados na ficha:</p> <p>Idade: _____</p> <p>Por favor, avalie a amostras servidas e indique o quanto você gostou dos produtos. Marque a resposta que melhor evidencie seu julgamento para a amostra apresentada.</p>	
<p>Sabor:</p> <p>() Gostei muitíssimo</p> <p>() Gostei muito</p> <p>() Gostei moderadamente</p> <p>() Gostei ligeiramente</p> <p>() Indiferente</p> <p>() Desgostei ligeiramente</p> <p>() Desgostei moderadamente</p> <p>() Desgostei muito</p> <p>() Desgostei muitíssimo</p>	<p>Textura:</p> <p>() Gostei muitíssimo</p> <p>() Gostei muito</p> <p>() Gostei moderadamente</p> <p>() Gostei ligeiramente</p> <p>() Indiferente</p> <p>() Desgostei ligeiramente</p> <p>() Desgostei moderadamente</p> <p>() Desgostei muito</p> <p>() Desgostei muitíssimo</p>
<p>Observações: _____</p> <p>_____</p>	

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O gráfico da Fig.2 evidencia a nota de cada provador em relação ao sabor e textura do néctar. A média de aceitação sensorial foi de 6,25 no aspecto de sabor, enquanto que no aspecto textura foi de 6,95, em escala de 1 a 9 entre Desgostei muitíssimo e Gostei muitíssimo.

Figura 2- Sabor e textura do néctar fabricado com material retido no caroço após extração da polpa de acordo com a opinião de 20 provadores.



Os provadores enfatizaram no aspecto sabor que poderia ter havido maior concentração à quantidade de sólidos solúveis totais (°brix) no néctar, como fator que pode ser melhorado no produto. Os resultados obtidos na análise sensorial mostram que as médias de preferência para os atributos sabor e textura não apresentaram o Índice de aceitabilidade mínimo, pois para que um produto seja considerado como aceito, em termos de propriedades sensoriais, é necessário que o produto obtenha um Índice de Aceitabilidade de no mínimo 70% (FERREIRA, 2000), mas apresentaram-se bastante próximos do mesmo. O processo de concentração do néctar, de acordo com os aspectos relacionados pelos provadores, apresenta-se como uma alternativa para elevação dos níveis de aceitabilidade do produto.

4 CONCLUSÃO

O trabalho desenvolvido apontou que o néctar fabricado com material retido no caroço após extração da polpa obteve maior aceitação no aspecto de textura do que no aspecto sabor.

A análise sensorial do néctar indica, desta forma, que apesar de apresentar média superior no atributo textura o mesmo necessita ser melhorado para obtenção do Índice de Aceitabilidade mínimo, apresentando-se apenas próximo do mesmo.

5 REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - Instrução Normativa Nº12, de 4 de setembro de 2003. **Padrões de Identidade e Qualidade para Sucos e Néctares**. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 9 set.2003. Disponível em: <<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis>> Acesso em: 12 jul. 2012.

FERREIRA, V. L. P. et al. **Análise sensorial**: testes discriminativos e afetivos. Campinas: SBCTA, 2000. P. 1-6. (Manual: Série Qualidade).

NORONHA, J. F. **Análise Sensorial-Metodologia**, versão 1, 20/01/2003.

TREPTOW, R. T; QUEIROZ, M. I. **Análise sensorial para avaliação da qualidade**. Ed. FURG, 2006.

Agradecimentos

Ao Instituto Federal Sul-Rio-Grandense em especial ao setor de Agroindústria e à FAPERGS pelo suporte financeiro.