

AValiação Sensorial de Geleias de Frutas Convencionais e de Baixo Valor Calórico

CASSANDRA JUSTINA SOUZA MAIA (Autor), Bruna Aparecida Simoncello (Co-Autor), Elismara de Jesus Ferreira Lima (Co-Autor), Kelly Moreira Bezerra Gandra (Co-Orientador), Patrícia Aparecida Pimenta Pereira (Orientador)

O suco de laranja é fonte de vitamina C, contém alguns minerais, fibras, carotenoides e flavonóis, que estão associados a benefícios a saúde, principalmente no efeito protetor de doenças crônico-degenerativas e equilíbrio da microbiota intestinal. Desta forma, produtos que contenham frutas em sua composição, como as geleias, estão sendo muito procurados pelos consumidores, pois representam boa opção de alimentos saudáveis além da utilização dos excedentes de safra. Diante disso, o objetivo desse trabalho foi avaliar sensorialmente geleias de frutas convencionais e de baixo valor calórico pelo método Tempo-Intensidade. Foram elaboradas duas formulações de geleia de laranja, uma convencional e outra de baixo valor calórico, as quais foram submetidas a avaliação feita por um painel sensorial treinado, utilizando o programa SensoMaker versão 1.91 com posterior interpretação dos dados pelos perfis gerados pelo programa e pela Análise da Variância (ANOVA), por meio do programa Sisvar versão 5.6. A seleção, o treinamento e as análises foram realizadas no Laboratório de Análise Sensorial da Escola de Nutrição, da Universidade Federal de Ouro Preto. Desta forma, considerando a percepção da doçura nas duas formulações de geleia, as análises foram conduzidas de forma monádica e apresentadas em ordem balanceada, em três repetições, com duração de 35 segundos para cada amostra. Os parâmetros analisados foram: I_{max}, TI5%, TD5%, TI90%, TD90%, Platô e Área. Os resultados mostraram que, houve diferença entre as formulações para os parâmetros I_{max}, TD5% e Área; e que os parâmetros TI5%, TI90%, TD90% e platô, não foram significativamente diferentes ($p > 0,05$). Dessa forma, pode-se concluir que para as curvas tempo-intensidade do gosto doce, tem-se que, as formulações apresentam diferenças relacionadas ao comportamento das características, refletindo nos parâmetros de intensidade máxima, percebida pelos provadores.

Instituição de Ensino: Universidade Federal de Ouro Preto