

ACEITABILIDADE SENSORIAL E COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE GELEIA DE JAMBOLÃO

Karina Fernandes Mendonça¹ ; Denise Rubinho dos Santos Martins² ; Thaise Mariá Tobal³.

¹ Acadêmica do curso de Nutrição UFGD/FCS.

² Acadêmica do curso de Nutrição UFGD/FCS.

³ Orientadora e professora do curso de Nutrição UFGD/FCS.

RESUMO

É de suma importância estudos com alimentos que são pouco consumidos pela população, não possuem exploração comercial e apresentam propriedades benéficas a saúde. Sendo assim, o jambolão, fruto com característica ácido/doce adstringente, foi processado na forma de geleia para promover seu consumo. O presente estudo objetivou produzir uma geleia de jambolão, avaliar sua aceitação sensorial e intenção de compra, além de caracterizar sua composição centesimal. A produção da geleia e as análises foram realizadas no laboratório de análise sensorial da Faculdade de Engenharias da Universidade Federal da Grande Dourados- UFGD. Para a elaboração da geleia foram utilizados 60% de polpa, 40% de açúcar, e 1% de pectina. A determinação de umidade foi realizada por secagem em estufa a 105°C, as cinzas por incineração em mufla a 550°C, proteínas por micro Kjeldhal, lipídeos por extração a frio, fibras por detergente ácido e neutro, e carboidratos obtido por diferença. A avaliação sensorial foi realizada através dos testes de aceitação e intenção de compra, aplicados a 120 provadores não treinados, entre alunos e funcionários da UFGD, que consentiram em participar da pesquisa. As amostras foram servidas em cabines individuais, sob luz branca, sendo utilizada uma escala hedônica estruturada de nove pontos, ancorada com as expressões “Gostei muitíssimo” e “Desgostei muitíssimo” para o teste de aceitação, avaliando os atributos aparência, cor, aroma, sabor, consistência e impressão global. A atitude dos provadores com relação à compra do produto foi avaliada através de uma escala de intenção de compra de cinco pontos, com os extremos “certamente não compraria o produto” a “certamente



ENEPEX

ENCONTRO DE ENSINO,
PESQUISA E EXTENSÃO

9º ENEPE UFGD • 6º EPEX UEMS

compraria. O resultado foi avaliado por ANOVA e teste de médias de Tukey ($p \leq 0,05$). A geleia apresentou 28,95% de umidade, 0,24% de cinzas, 0,44% de proteínas, 70,1% de carboidrato, 0,27% de lipídeos e 0,23% de fibras, atendendo à legislação vigente. As notas obtidas na análise sensorial para todos os atributos avaliados da geleia ficaram acima de 7, demonstrando boa aceitação e de acordo com a intenção de compra a maioria, 81% dos provadores, indicou que provavelmente ou certamente compraria o produto. Sendo assim, a geleia de jambolão é uma boa alternativa para o aproveitamento desse fruto, contribuindo para a diminuição do desperdício dessa fruta muito produzida no Brasil, e que possui propriedades benéficas à saúde.

Palavras chaves: *Syzygium cumini*, jambolão, intenção de compra.