

### **APROVEITAMENTO DO ALBEDO NO DESENVOLVIMENTO DE DOCE EM PASTA DE LARANJA**

**Otavio Maticoli Ferreira (otavio\_maticolli@hotmail.com)**

**Luan Ramos (luanramosea@gmail.com)**

**Andressa Cecilia De Almeida Bachega Casari (andressacecilia@hotmail.com)**

**Eliana Janet Sanjinez-Argandoña (elianaargadona@ufgd.edu.br)**

A laranja é geralmente processada pela indústria para a obtenção de sucos, polpas, doces ou extratos. No entanto, os resíduos gerados durante o processamento, representam cerca de 50% do fruto. Um de seus resíduos, o albedo possui elevada qualidade nutricional podendo ser inserido na alimentação humana no desenvolvimento de coprodutos. O objetivo do presente estudo foi de desenvolver um doce em pasta de laranja incorporando o albedo em sua elaboração e avaliar a aceitação sensorial do produto. Os frutos de laranja foram lavados, sanitizados e descascados. O albedo foi separado manualmente da polpa da laranja e submetidos à lavagem por imersão em água durante 48 horas, com renovação da água a cada 15 minutos nas primeiras 3 horas, 30 minutos por 5 horas e a cada 8 horas até o final das 48 horas. Após completa lavagem, para retirada dos compostos que conferem sabor amargo ao produto, os albedos foram submetidos à branqueamento com água (100°C) e armazenados sob refrigeração. Foram obtidas duas formulações de doces (F1 e F2) com concentrações fixas de 25% de albedo e 25% de suco de laranja. Na F1 foram acrescentadas 50% de açúcar e na F2 (35% de açúcar + 15% de glicose). As formulações foram submetidas à cocção até atingir a concentração de sólidos de 73°Brix. O envase foi realizado a quente em potes de vidro. Foram realizadas análise sensorial para determinação da aceitação do produto, avaliando-se os parâmetros de aroma, cor, sabor, consistência e aceitação global. Os resultados da análise sensorial apontam que as duas formulações de doce em pasta não diferiram entre si pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade, nos parâmetros avaliados e o índice de aceitação foi maior que 70% em todas as formulações, indicando que o produto foi sensorialmente aceito. Conclui-se que a inserção do albedo de laranja no desenvolvimento de doce em pasta é viável, pois contribui para o aproveitamento de nutrientes e redução de resíduos descartados pela indústria, entretanto o gosto desagradável e forte do albedo permaneceu agradando muito pouco os consumidores para o sabor doce.

**Palavras-chave:** Tecnologia de frutas, Aceitação sensorial, Resíduos.