

ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GELEIA DE ABACAXI COM ADIÇÃO DE ORA-PRO-NÓBIS

Camile Bioto¹, Isadora Daleaste², Marlei Teresinha Canova², Lucíola Bagatini³

* Vinculado ao Projeto “Avaliação Sensorial de Alimentos e Bebidas”

¹ Acadêmica do Curso de Engenharia de Alimentos – CEO / UDESC Oeste – Bolsista PROIP/UDESC. E-mail: camile.b097@edu.udesc.br

³ Orientadora Lucíola Bagatini Departamento de Engenharia de Alimentos e Engenharia Química – CEO / UDESC Oeste – luciola.bagatini@udesc.br.

² Acadêmica do Curso de Engenharia de alimentos – CEO.

O abacaxi (*Ananas comosus L. Merril*) é uma das frutas tropicais mais consumidas no mundo e destaca-se por ser rica em nutrientes como vitamina C e bromelina. A ora-pro-nóbis é classificada como uma hortaliça não convencional e suas folhas são conhecidas como “carne verde” por seu elevado teor de proteína, que varia de 28 % a 32 % na matéria seca. Além disso, apresenta quantidades consideráveis de minerais, especialmente cálcio e ferro, além de potássio, magnésio, zinco, e alto teor de fibras e substâncias mucilaginosas. A elaboração de geleia de abacaxi com a adição de ora-pro-nóbis oferece uma proposta inovadora, que busca aliar sabor e saúde, atendendo à demanda por produtos que não comprometam a qualidade sensorial ao mesmo tempo em que promovem um perfil nutricional mais equilibrado, atende às expectativas dos consumidores por opções mais saudáveis, mas também representa um avanço na valorização de ingredientes regionais e na promoção de uma alimentação mais equilibrada. Assim, o objetivo deste trabalho foi elaborar e analisar as características físico-químicas e a aceitação sensorial das geleias. Cabe destacar que esta pesquisa faz parte de projeto submetido ao comitê de ética da Universidade do Estado de Santa Catarina - UDESC e aprovado pelo CEP/CONEP com protocolo CAAE: 61241822.4.0000.0118. Foram elaboradas três geleias, sendo padrão (apenas com abacaxi), uma geleia com adição de ora-pro-nóbis correspondente a 3% do peso total e outra com adição de 5% de ora-pro-nóbis. Cada geleia foi preparada com 500g de polpa de abacaxi, 350g de açúcar e 350ml de água, sendo adicionados 36g de ora-pro-nóbis triturada para a amostra com 3% e 60g para a amostra com 5%. Após o cozimento, as geleias foram transferidas para frascos de vidro e armazenadas em temperatura de refrigeração para análises. As geleias apresentaram diferentes características dependendo da concentração de ora-pro-nóbis adicionadas. A atividade de água (A_w) foi influenciada pela adição de ora-pro-nóbis nas formulações, a amostra com 5% registrou o maior valor de atividade de água, 0,861, comparado ao padrão que apresentou 0,813. Isso sugere que a inclusão de ora-pro-nóbis resultou em uma maior quantidade de água livre no produto. A análise de cor revelou diferenças apenas entre a amostra padrão e as amostras com ora-pro-nóbis, enquanto as diferentes concentrações de ora-pro-nóbis adicionadas não apresentaram variações relevantes entre si. Realizou-se análise sensorial das amostras, através da escala hedônica, para os atributos: aparência, cor e sabor além da preferência geral. Verificou-se através da ANOVA, com relação a média das notas atribuídas, que nos atributos aparência e cor, as amostras com adição de ora-pro-nóbis apresentaram diferença em relação à amostra padrão, o que era esperado, uma vez que a adição de ora-pro-nóbis, alterou significativamente a cor do produto. No entanto, não foi observada diferença quanto ao atributo sabor entre as três amostras. Com relação a preferência geral, a amostra padrão

teve a maior índice, com 54%, seguida da geleia com adição de 3% de ora-pro-nóbis, com 28%. Embora as amostras com ora-pro-nóbis não tenham diferido significativamente da geleia padrão em termos de sabor, a preferência geral dos consumidores foi pela geleia padrão, indicando que os atributos aparência e cor interferem significativamente na aceitação dos produtos pelos consumidores. Conclui-se que a adição ora-pro-nóbis alterou significativamente as características das geleias de abacaxi, independente da concentração adicionada. Quanto a avaliação sensorial, a geleia de abacaxi com adição ora-pro-nóbis obteve uma boa aceitação dos avaliadores, embora tenha sido inferior à geleia padrão, tendo significativa influência dos atributos aparência e cor. Essa aceitação sugere potencial para ajustes na formulação, visando aumentar sua aceitação e explorar os benefícios nutricionais dessa combinação.



Figura 1 – Número de respostas: Avaliação sensorial da Geleia padrão



Figura 2 – Número de respostas: Avaliação sensorial da Geleia com adição de 3% de ora-pro-nóbis



Figura 3 – Número de respostas: Avaliação sensorial da Geleia com adição de 5% de ora-pro-nóbis

Palavras-chave: Avaliação sensorial. Abacaxi. Ora-pro-nóbis