



BEBIDA TIPO “SMOOTHIE” DE ACEROLA ELABORADA COM GOMA GELANA: ACEITAÇÃO SENSORIAL E CATA

Wende Carla da Silva¹; Juliana Nascimento da Costa²; Amanda Rodrigues Leal³; Camilla Salviano Bezerra Aragão⁴ e Luciana Façanha Marques⁵

1- IF Sertão Pernambucano - E-mail para contato: wendy_carla@hotmail.com.br; 2- UFC - E-mail para contato: julianacosta31@gmail.com; 3- UFC - E-mail para contato: amanda.lleal@hotmail.com; 4- Camilla Salviano Bezerra Aragão. - E-mail para contato: camilla.salviano@ifsertao-pe.edu.br; 5- IF Sertão Pernambucano - E-mail para contato: luciana.marques@ifsertao-pe.edu.br

RESUMO

Introdução: Os smoothies são bebidas constituídas de mistura de frutas ou vegetais, podendo apresentar iogurte ou leite, com alta cremosidade devido à presença de frutas e gelo batidos, podendo ser considerada uma bebida funcional por possuir compostos antioxidantes, minerais e fibras solúveis e insolúveis. Os hidrocolóides são potenciais ingredientes a serem utilizados na produção de smoothies e o gelano se caracteriza por ser versátil e possuir características muito interessantes. **Objetivo:** Desenvolver uma bebida tipo smoothie de acerola através da produção de géis fluidos usando o hidrocoloide goma gelana e avaliar sensorialmente através dos testes de aceitação e questionário Check-all-that-apply (CATA). **Materiais e Métodos:** Os smoothies foram elaborados com polpa de acerola, leite, açúcar e goma gelana em três diferentes concentrações (0,1%, 0,2% e 0,3% p/v). Para os testes sensoriais foram selecionados 100 provadores não treinados onde foram servidos 10 mL de cada amostra em copos plásticos codificados com números aleatórios de três dígitos. Avaliaram os atributos sensoriais através da escala hedônica estruturada verbal de nove pontos e para o CATA assinalaram os melhores termos que descreviam cada formulação. **Resultados:** Os resultados mostraram que os smoothies apresentaram médias para aparência e aroma correspondentes aos termos “gostei ligeiramente” e “gostei moderadamente”. A amostra com textura intermediária (0,2%) apresentou maior aceitação devido sua menor viscosidade e sabor acentuado. Os atributos sensoriais com maiores frequências de citação foram os termos “homogênea”, “cor amarelada”, “mole”, “sabor de acerola” e “aroma de acerola”, portanto, foram os termos que mais descreveram as amostras. **Considerações Finais:** Assim, foi possível concluir que bebida tipo smoothie de acerola elaborada com goma gelana foi bem aceita pelos consumidores, portanto, pode ser uma alternativa para a obtenção de um produto com qualidade nutricional através das propriedades benéficas da fruta, com sabor e textura desejada.

Palavras-chave: Hidrocoloide; Check-all-that-apply; Gel fluido.

AGRADECIMENTOS:

Modalidade: PIBIC CNPq
Campus: Salgueiro