



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano | Campus
Petroliña

XVI JORNADA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA

07 e 08/10

ISSN: 2447-7435

Elaboração e avaliação de fruta estruturada de umbu (*Spondias tuberosa*) a base de ágar

Rafael Clayton Da Silva¹; Camilla Salviano Bezerra Aragao²; Maria Socorro Alexandre³; Celina Maria De Araujo³; Luciana Façanha Marques³.

1-Orientando - Campus Salgueiro- e-mail para contato: rafael.clayton@ifsertao-pe.edu.br;

2- Orientador - Campus Salgueiro e-mail para contato: camilla.salviano@ifsertao-pe.edu.br;

3- INSTITUTO FEDERAL DO SERTÃO PERNAMBUCANO-CAMPUS SALGUEIRO;

RESUMO

De acordo com as novas tendências da indústria de alimentos, há a necessidade do desenvolvimento de novos produtos, com alta qualidade, conveniência e compatibilidade com uma dieta saudável. Fruta estruturada é um produto concentrado à base de frutas que possui valor nutricional e energético superior. São utilizados hidrocolóides, responsáveis pela redução da umidade do alimento e estruturação da polpa, por meio de uma gelatinização, proporcionando textura e aspecto agradável ao produto final. O objetivo do presente estudo foi analisar através de testes sensoriais frutas estruturadas de umbu elaboradas utilizando o hidrocolóide ágar de alta acilação. Foram propostas três formulações para obtenção de estruturado de umbu: 0,75; 1,0 ; e 2,0 % (m/v, massa de ágar em relação ao volume de polpa). A análise sensorial foi realizada com 50 provadores não treinados para o teste de aceitação com escala hedônica de 9 pontos; o teste de intenção de consumo com escala de 5 pontos e o método CATA, o qual apresentava 21 termos relacionados às amostras. A análise sensorial foi realizada com 50 provadores não treinados para o teste de aceitação com escala hedônica de 9 pontos; o teste de intenção de consumo com escala de 5 pontos e o método CATA. Após tabulação dos dados obtidos durante a análise sensorial do teste de aceitação de umbu estruturado, pôde-se notar que as formulações desenvolvidas promoveram respostas dos provadores de gostei ligeiramente para amostra com 0,75 % (m/v) de ágar para impressão global. Diante do exposto no presente trabalho, pode-se perceber que o produto objeto (umbu estruturado) apresenta potencial de mercado, uma vez que possui viabilidade econômica e de oferta de matéria-prima de baixo custo. Assim, é possível identificar que a formulação intermediária (1,0 %, m/v, de ágar) promove o produto mais adequado ao objetivado pelo estudo bem como com boa aceitação pelos provadores.

Palavras-chave: fruta; sensoriais; hidrocolóides.

AGRADECIMENTOS: Agradeço ao instituto federal pela concessão da bolsa.

Agradeço ao instituto federal do sertão pernambucano-campus salgueiro pela concessão do laboratório para as pesquisas, estudos e análises.

Agradeço a minha orientadora Camilla Bezerra Salviano.

Agradeço aos meus colegas de pesquisa.

Modalidade: PIBIT

Campus: Salgueiro