

Análise sensorial de geléias de amora comercializadas no sul do Rio Grande do Sul

PEREIRA, Juliana Braum¹; VOLCAN, Darla Silveira²; ALVES, Patrícia Cascaes²; GULARTE, Márcia Arrocha³

¹Acadêmica do curso de Química de Alimentos do CCQFA.
Universidade Federal de Pelotas – juliana.braum@gmail.com

¹Acadêmicas do curso de Química de Alimentos do CCQFA.
Universidade Federal de Pelotas darlavalcan@yahoo.com.br;
patycascaes2008@hotmail.com.

² Docente do Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos, Universidade Federal de Pelotas - gularte@ufpel.edu.br.

1. Introdução

A amoreira-preta (*Rubus* sp.) é uma espécie arbustiva de porte ereto, que produz frutos com cerca de quatro a sete gramas, de coloração negra e sabor ácido a doce-ácido (ANTUNES, 2002). O fruto *in natura* contém 85% de água, 10% de carboidratos, elevado conteúdo de minerais, vitaminas do complexo B e A e cálcio, além de ser fonte de compostos funcionais, como ácido elágico e antocianinas (ANTUNES *et al.*, 2002).

Após o processamento, há dúvidas quanto à manutenção dos fitoquímicos encontrados na fruta *in natura*. Sabe-se que ocorre uma perda de antocianinas no processo de fabricação da geléia de amora-preta em relação aos valores encontrados na polpa, e esta perda continua durante o armazenamento dos vidros de geléias através do tempo, mas, mesmo assim, a geléia da amora-preta ainda é considerada uma boa fonte de fitoquímicos antioxidantes (EMBRAPA, 2008).

As geleias podem ser consideradas como o segundo produto em importância comercial para a indústria de conservas de frutas brasileiras (SOLER, 1991). Diversas frutas, provenientes de pomares comerciais, são utilizadas na industrialização de geléias.

A qualidade do alimento compreende três aspectos fundamentais: nutricional, sensorial e microbiológico. Dentre estes, o aspecto de qualidade sensorial é o mais intimamente relacionado à escolha do produto alimentício pelo consumidor (Dutcosky, 2007).

O teste Duo-Trio objetiva determinar se existe diferença sensorial entre uma dada amostra e um padrão, especialmente quando as duas amostras têm suas características desconhecidas pelo julgador. Apresenta como vantagens o menor número de avaliações, simplicidade de aplicação e pode ser aplicado com produtos de sabor forte, e como desvantagem, não identifica a intensidade do atributo. O número de julgadores deve ser no mínimo de sete julgadores especialistas ou no mínimo de quinze julgadores selecionados (GULARTE, 2009)

Objetivou-se com trabalho proposto comparar a diferença de doçura entre duas marcas distintas de geléias de amora comercializadas em Pelotas, RS e verificar a viabilidade de troca de fornecedor de açúcar para redução de custos.

2. Materiais e Métodos

A análise foi realizada no laboratório de análise sensorial do Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos da UFPel campus Capão do Leão.

Para a realização do teste Duo – Trio foram utilizados duas amostras de geléia de framboesa e marcas diferentes, copos descartáveis, colheres, guardanapo descartável e água.

Foi realizado o teste Duo – Trio com 15 julgadores, para ser avaliada a diferença de doçura entre as geléias, sendo uma das marcas de diferentes localidades.

O teste foi realizado em cabine individual com a luz vermelha acesa para que a aparência não influencie – se no resultado, foi servido a cada julgador três amostras de 20 g cada, sendo uma igual a padrão. A amostra padrão foi da marca A. Foi orientado que o julgador tomasse um pouco de água para limpar o palato, para que não ocorresse a mistura dos gostos na boca.

A análise foi feita sem repetições. Abaixo o modelo de ficha de avaliação utilizada.

Nome: _____ Data: ____/____/____

Você esta recebendo uma amostra padrão (P) e duas amostras codificadas. Prove da esquerda para a direita e faça um circulo na amostra idêntica a padrão, quanto a doçura da geléia.

Amostra:

Comentários adicionais:

Obrigada

3. Resultados e Discussão

Através da realização do teste duo-trio em geleia de amora, obteve-se uma percepção de 100% por parte dos julgadores para avaliar a doçura das amostras, sendo a amostra codificada igual a padrão percebida por todos os julgadores, mostrando uma grande diferença no grau de doçura das amostras. Portanto a substituição da marca do ingrediente açúcar para a elaboração da geleia com o intuito de reduzir custos não poderia ser realizada, pois alteraria muito a qualidade sensorial do produto. Silva et al. comparou a doçura de diferentes formulações de geléia de Bacupari, com 28, 25 e 30% de açúcar e conclui através do teste de aceitabilidade que a formulação com 30% de açúcar teve melhor aceitação, demonstrando a influência da doçura na qualidade sensorial do produto.

4. Conclusão

Conclui-se que houve diferença de doçura entre as duas marcas de geléia de amora analisadas, verificando-se que não seria viável a troca do fornecedor de açúcar.

5. Referências

ANTUNES, L. E .C. Amora-preta: Nova opção de cultivo no Brasil. **Ciência Rural**, Santa Maria, v. 32, n. 1, p. 151-158, 2002.

ANTUNES, L. E. C.; REGINA, M. A.; DUARTE FILHO, J. **A cultura da amora-preta**. Belo Horizonte: EPAMIG, 2002. 28p. (EPAMIG. Boletim Técnico, 69).

DUTCOSKY, Silvia Deboni. **Análise Sensorial de Alimentos**. 2. ed. rev. e ampl. Curitiba. 2007. 239p.

EMBRAPA. Amora-preta: uma fruta antioxidante, 2008. <http://www.embrapa.br/embrapa/imprensa/artigos/2008/amora-preta-uma-fruta-antioxidante>. Acessado em 27 de agosto de 2013.

GULARTE, Márcia Arocha. **Manual de Análise Sensorial de Alimentos**. Universidade Federal de Pelotas. Pelotas, Rio Grande do Sul. 2009. 105p.

SILVA A. S.; ALVES M. A. M; CERQUEIRA G. A. **Elaboração e análise sensorial de geléia de Bacupari** (Garcinia sp.). VII Congresso Norte Nordeste de Pesquisa e Inovação, Palmas, Tocantins, 2012.

SOLER, M. P. **Industrialização de Geléias: Processamento Industrial**. Campinas: Instituto de Tecnologia de Alimentos: ITAL, 1991. (Manual Técnico, n. 7).