



CONBEA

31/07 a 03/08/2001
FOZ DO IGUAÇU - PARANÁ

**A ENGENHARIA AGRÍCOLA FRENTE AO DESENVOLVIMENTO
AGROINDUSTRIAL E O MERCADO GLOBALIZADO**

SP

9AT-OK

SP

~~00187~~
00187

Avaliacao sensorial de doce ...
2001 SP-PP-00187



CPATSA-31263-1



AVALIAÇÃO SENSORIAL DE DOCE DE IMBU
(*Spondias tuberosa* Arr. Cam.)

N. B. CAVALCANTI¹, G. M. RESENDE, L. T. L. BRITO

RESUMO: Este trabalho teve como objetivo produzir e testar à aceitação de quatro tipos de doce em massa, preparados com os frutos do imbuzeiro em diferentes fases de maturação, visando a possibilidade de aproveitamento deste fruto como alternativa alimentar e fonte de complementação da renda de pequenos agricultores.

TERMOS PARA INDEXAÇÃO: processamento, doce, imbu

SENSORIAL EVALUATION OF THE FRUIT OF IMBUZEIRO (*Spondias tuberosa* Arr. Cam.)

ABSTRACT - The objective of this study was to produce and to test the acceptance of four types of sweet paste prepared from fruits of imbu trees (*Spondias tuberosa* Arr. Cam.) at different stages of maturation, looking for the possibility of exploitation of this fruit as an alternative source of food and income for the small farmers.

KEYWORDS: processing, sweet, imbu

INTRODUÇÃO : O imbuzeiro (*Spondias tuberosa* Arr. Cam.) é a fruteira nativa que mais se destaca quanto a possibilidade de ser explorada pelos pequenos agricultores da região semi-árida do Nordeste brasileiro para o processamento de doces e outros derivados. MENDES (1990) apresenta diversas formas de aproveitamento do fruto do imbuzeiro (suco, doce, imbuzada, licor, xarope etc.). O que demonstra a grande capacidade que esta planta tem para contribuir com o desenvolvimento da região, de forma especial, com a sua industrialização caseira. Uma planta de imbuzeiro, produz até 300 kg de frutos por safra, que podem ser utilizado para o processamento de doce, tornando-se assim, mais uma alternativa de aproveitamento do imbuzeiro, contribuindo para sua preservação e para melhoria das condições de vida dos agricultores, através da renda obtida com esta atividade.

MATERIAL E MÉTODOS : Este trabalho foi realizado de janeiro a março de 2000, quando foram selecionadas ao acaso, no município de Petrolina, PE, três plantas de imbuzeiro e colhidos os frutos para o preparo dos doces. O trabalho foi realizado em três etapas: 1) Na primeira etapa, foram colhidos os frutos e separados em quatro fases de maturação: frutos do tipo 1, imbu inchado (estágio entre o imbu verde e o maduro); frutos do tipo 2, imbu muito inchado (frutos numa fase de amadurecimento intermediária entre o imbu inchado e o maduro; frutos do tipo 3, imbu maduro; e frutos do tipo 4, imbu muito maduro (frutos depois da maturação plena). De cada tipo de fruto foi selecionada uma amostra de 1 kg de frutos para o preparo do respectivo doce, em três repetições, correspondente a cada árvore selecionada; 2) na segunda etapa foi realizado o processamento dos doces, quando foram utilizados: 750 g de polpa proveniente do cozimento do fruto inchado, 730 g de polpa do fruto muito inchado, 620 g de polpa do fruto maduro, 700 g de polpa do fruto muito maduro e adicionados 336 g de açúcar a cada tipo de polpa, correspondendo a 44,8 % de açúcar para a polpa do fruto inchado, 46 % para o fruto muito inchado, 54,2 % para o fruto maduro e 48 % para a polpa do fruto muito maduro e cozidos até 70 a 80° Brix; 3) Após o preparo do doce, foi realizada a análise sensorial em três testes de degustação, com 156 provadores não-treinados, selecionadas ao acaso, com o objetivo de se determinar qual tipo de doce que apresentaria as melhores características organolépticas (aparência, sabor e acidez) correspondentes a cada tipo de fruto utilizado para preparo dos doces, utilizando-se o método para análise sensorial proposto por MORAES (1985) com o uso de uma escala hedônica (1- desgostei muitíssimo, 2- desgostei muito, 3- desgostei regularmente, 4- desgostei ligeiramente, 5- indiferente, 6- gostei ligeiramente, 7- gostei regularmente, 8- gostei muito, 9- gostei muitíssimo).

¹ Pesquisadores da Embrapa-Semi-Árido. Centro de Pesquisa Agropecuária do Trópico Semi-Árido. Caixa Postal 23. 56304-408 Petrolina, PE. E-mail: nbrito@cpatsa.embrapa.br

RESULTADOS E DISCUSSÃO :

O histograma representando a preferência dos provadores, em termos de aparência, sabor e acidez do doce tipo 1, é apresentado na Figura 1, onde pode-se observar que 42,31 e 40,38% dos provadores indicaram o atributo "gostei muito" para aparência e o sabor, respectivamente. Em relação à acidez, 39,74% dos provadores indicaram o atributo "desgostei regularmente".

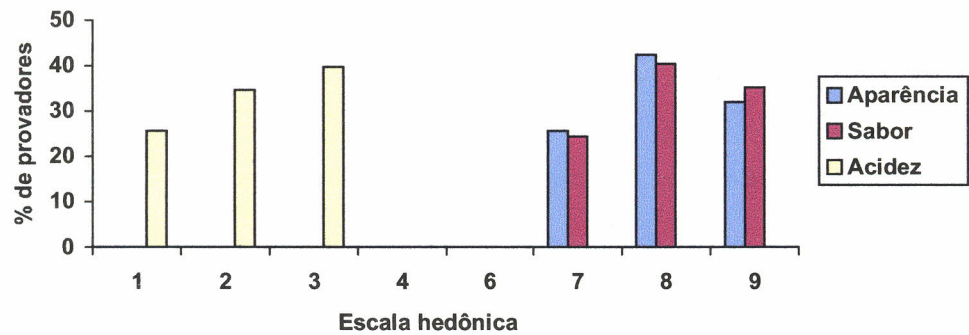


FIGURA 1. Teste de degustação para aparência, sabor e acidez do doce com polpa frutos do imbuzeiro tipo 1.

O doce do tipo 2 (Figura 2), obteve a indicação do atributo "gostei muito" para a aparência por 41,03% dos provadores e 35,25% indicaram o atributo "gostei muitíssimo" para o sabor. Para à acidez deste tipo de doce, 40,38% dos provadores indicaram o atributo "desgostei muito".

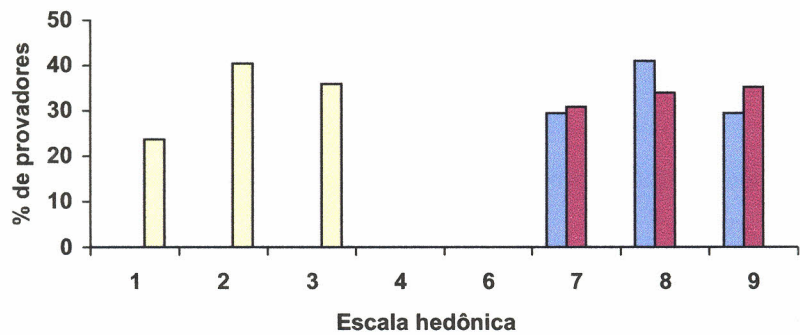


FIGURA 2. Teste de degustação para aparência, sabor e acidez do doce com polpa frutos do imbuzeiro tipo 2.

O histograma representando a preferência, em termos de aparência, sabor e acidez do doce tipo 3 é apresentado na Figura 3. Observa-se que 53,85% dos provadores indicaram o atributo "gostei muitíssimo" para a aparência e 46,15% indicaram o atributo "gostei muito" para o sabor. Para à acidez desse tipo de doce, 44,87% dos provadores indicaram o atributo "gostei muitíssimo".

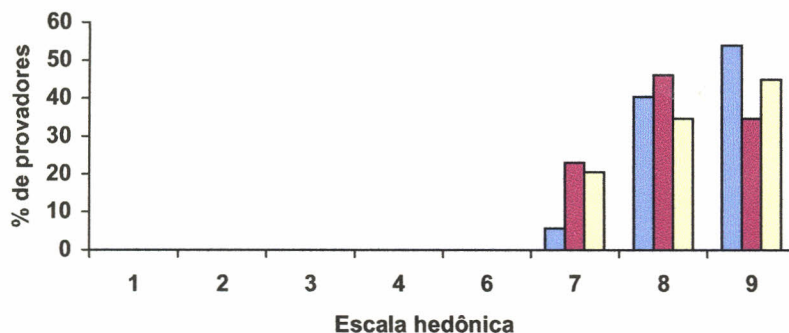


FIGURA 3. Teste de degustação para aparência, sabor e acidez do doce com polpa frutos do imbuzeiro tipo 3.

O doce do tipo 4 (Figura 4), obteve a indicação do atributo "gostei muitíssimo" para a aparência por 51,28% dos provadores. Já, 44,87% dos provadores, indicaram esse mesmo atributo para o sabor. Quanto à acidez, 50% dos provadores indicaram também o atributo "gostei muitíssimo".

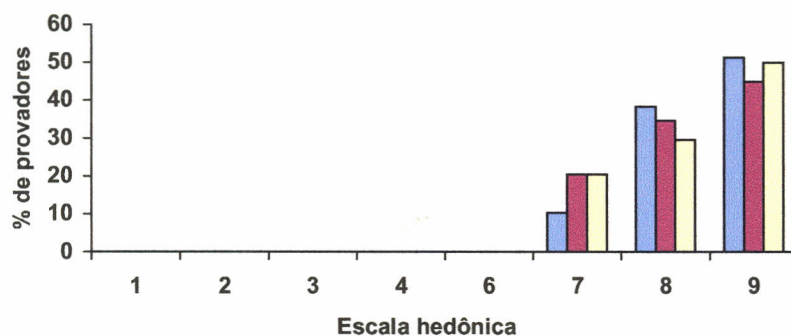


FIGURA 4. Teste de degustação para aparência, sabor e acidez do doce com polpa frutos do imbuzeiro tipo 4.

CONCLUSÕES

A análise sensorial indica que os doces processados com os frutos do imbuzeiro em diferentes fases de maturação, preservam as características organolépticas dos frutos. Os doces processados com os frutos maduro e muito maduro, foram os que obtiveram as melhores pontuações dos provadores. No entanto, houve um percentual significativo de provadores que gostaram da aparência, sabor e acidez de todos os doces analisados.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- MENDES, B. V. **Umbuzeiro** (*Spondias tuberosa* Arr. Cam.): importante fruteira do semi-árido. Mossoró. ESAM, 1990. 66p. il. (ESAM. Coleção Mossoroense, Série C - v. 554).
- MORAES, M. A. C. **Métodos para avaliação sensorial dos alimentos**. 5. Ed. Campinas:UNICAMP, 1985. 89p.