

DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA FORMULAÇÃO DE *BLEND* DE MANGOSTÃO, MARACUJÁ E ACEROLA

MARTINS, L. H. S. *(1); CHISTÉ, R.C.(1); CARVALHO, A. V.(2); MATTIETTO, R. A (2); OLIVEIRA, J. A. R(1); GONÇALVES, A. C. S(1); MOREIRA, D. K. T (1).

(1) Universidade Federal do Pará – Campus Universitário do Guamá, Rua Augusto Côrrea, 01 CEP 66075-110 - Belém, PA, Brasil. (2) Embrapa Amazônia Oriental, Laboratório de Agroindústria, Trav. Dr. Enéas Pinheiro s/n, CEP: 66095-100, Belém - PA, Brasil. *E-mail: luizahelena84@yahoo.com.br

O mangostão (*Garcinia mangostana* L.) é considerado um dos principais frutos do trópico asiático, devido ao sabor e aroma agradáveis de sua polpa. O maracujá é uma fruta que tem sido bastante consumida devido ao seu aroma e acidez acentuados. A acerola é bastante apreciada pelo seu alto teor de vitamina C e β -caroteno. A inovação na indústria de sucos prontos para beber trouxe a mistura de sucos (*blends*) como forma de potencializar as características nutricionais e funcionais do produto. Assim, o objetivo do presente trabalho foi desenvolver, utilizando-se teste sensorial, a melhor formulação de néctar misto de mangostão, maracujá e acerola, visando à agregação de propriedades sensoriais e nutricionais presentes nestes frutos. Na obtenção do néctar foram utilizadas polpas de mangostão (35%), maracujá (10%) e acerola (5%), sendo os néctares preparados nas concentrações de 12°B e 16°B. Após as formulações, os néctares foram submetidos à pasteurização (90°C/60s). A fim de verificar qual das formulações teria maior aceitação, foi realizado teste sensorial nos néctares. Os mesmos foram ainda caracterizados quanto ao pH, acidez titulável, sólidos solúveis, açúcares totais e vitamina C. Observou-se valores para pH de 2,97 e 3,02, acidez titulável de 0,51% e 0,52%, sólidos solúveis de 12,50°B e 16,20°B, açúcares totais de 11,3% e 15,19%, vitamina C de 48,4mg/100g e 49,8mg/100g para o néctar 12°B e 16°B, respectivamente. Para a análise sensorial, observou-se que as formulações de néctar misto a 12°B e 16°B apresentaram índices de aceitação de 91,11% e 98,88%, respectivamente, em termos globais. Em relação à intenção de compra, observou-se que 85% e 91% dos provadores relataram que certamente comprariam o produto a 12°B e 16°B, respectivamente. O néctar misto de mangostão, maracujá e acerola é um produto atraente em função de suas características de cor e sabor próprios, apresentando potencial tecnológico e nutricional.

Palavras-chave: análise sensorial, néctar, frutas.