

Autor: Celso José da Silva

Orientadora: Profa. Dra. Eliana Paula Ribeiro

RESUMO

A casca do maracujá é constituída por várias substâncias que podem ser aproveitadas principalmente na indústria de alimentos, mas sua utilização atualmente não é comum devido a dificuldades de processamento e de sabores residuais que confere aos alimentos processados. Este trabalho teve como objetivos a avaliação da viabilidade do uso da massa base de casca de maracujá (*Passiflora edulis* Sims) na produção de preparado de fruta com a indicação da melhor dosagem de aplicação e, a avaliação da aceitação do iogurte sabor morango produzido com o preparado de fruta pelo consumidor por meio de análises sensoriais. Neste trabalho a casca do maracujá (*Passiflora edulis* Sims) foi utilizada na forma de massa base liofilizada. A massa base foi aplicada em preparado de fruta sabor morango nas dosagens de 0,50%, 0,75% e 1,00% em substituição aos espessantes goma guar e goma xantana. O preparado de fruta foi adicionado a iogurte natural integral na proporção de 9:1 (nove partes de iogurte para uma parte de preparado de fruta) obtendo como produto final iogurte sabor morango com polpa de fruta. A avaliação das características sensoriais do preparado de fruta foi realizada por meio de Análise Quantitativa Descritiva (ADQ). Foi realizada a comparação entre um produto padrão, produzido com os espessantes goma guar e goma xantana, e os produtos teste nos quais foi realizada a substituição dos espessantes pela massa base de casca de maracujá (*Passiflora edulis* Sims) liofilizada. Os resultados foram submetidos a análise de variância ANOVA e teste Tukey. Para a avaliação da cor foi utilizada a metodologia de colorimetria CIELAB (CIELAB 1976). Os resultados foram avaliados por análise de variância ANOVA e teste Tukey. Foram realizadas análises microbiológicas em todos os produtos para avaliação da sanidade dos produtos, seguindo a legislação em vigência. Os resultados obtidos na avaliação do preparado de fruta mostram que de um total de doze atributos avaliados pelo grupo de painel sensorial (cor, brilho, quantidade de partículas, odor global, odor maduro, odor fresco, sabor global, sabor maduro, gosto doce, gosto ácido, corpo ou preenchimento e residual amargo) utilizando a metodologia ADQ comparativamente ao produto padrão, quando aplicado em dosagem de 0,50% nove atributos não apresentaram diferença significativa e três atributos apresentaram diferença significativa com aumento de percepção nos atributos quantidade de partículas, odor maduro e odor fresco. O preparado de fruta produzido com 0,75% de adição de massa base de casca de maracujá (*Passiflora edulis* Sims) apresentou diferença significativa em dois atributos com aumento da percepção da quantidade de partículas e redução da percepção do odor global. A avaliação do preparado de fruta com utilização de 1,00% de massa base apresentou variação significativa em oito dos doze atributos com aumento de percepção para os atributos quantidade de partículas, sabor global, gosto doce e corpo ou preenchimento, enquanto os atributos cor, odor global, odor fresco e sabor maduro apresentaram redução de percepção. A avaliação do iogurte sabor morango com adição de preparado de fruta contendo massa base de casca de maracujá (*Passiflora edulis* Sims) não apresentou diferença significativa no atributo cor quando avaliado em colorímetro nas três dosagens testadas. Na análise sensorial foram avaliados os atributos cor, quantidade de partículas, odor global, odor iogurte, odor morango, sabor global, sabor iogurte, sabor morango, gosto doce, gosto ácido,

corpo ou preenchimento e residual amargo. Quando utilizada a dosagem de 0,50% apresentou variação significativa em oito dos doze atributos, com aumento na percepção dos atributos quantidade de partículas, sabor global, sabor morango e corpo ou preenchimento, e redução na percepção dos atributos odor global, odor iogurte, odor morango e sabor iogurte. Nove dos doze atributos avaliados no produto com utilização de dosagem de 0,75 apresentaram variação, sendo que os atributos quantidade partículas, sabor global, sabor morango e corpo ou preenchimento sofreram aumento de percepção, enquanto os atributos cor, odor iogurte, odor morango, sabor iogurte e gosto ácido apresentaram redução de percepção. Somente um dos doze atributos avaliados no produto utilizando 1,00% de dosagem não apresentou diferença significativa, dos onze atributos restantes houve aumento de percepção em quantidade de partículas, sabor global, sabor morango, gosto doce, corpo ou preenchimento e residual amargo, e redução de percepção nos atributos cor, odor global, odor iogurte, sabor iogurte e gosto ácido. As avaliações realizadas permitiram concluir que é possível a utilização da massa base liofilizada no desenvolvimento de preparado de fruta sabor morango e que a dosagem indicativa é de 0,75% em substituição as gomas. Com base nos resultados obtidos nas avaliações do iogurte com adição de preparado de fruta com utilização de massa base de casca de maracujá (*Passiflora edulis* Sims) e considerando que para a indústria as alterações de aumento de percepção nos atributos quantidade de partículas, sabor global, sabor morango e corpo e preenchimento são consideradas melhorias para o produto final. Pode-se concluir que, desde que sejam feitos ajustes de aromatização, é viável a utilização de massa base de casca de maracujá (*Passiflora edulis* Sims) no desenvolvimento de iogurte sabor morango aplicada via preparado de fruta, sendo 0,75% de adição a dosagem mais indicada.

Palavras-chave: maracujá, *passiflora edulis*, casca, preparado de fruta, iogurte.