

ELABORAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL DE BALA TIPO JUJUBA VISANDO O APROVEITAMENTO TOTAL DE ACEROLA (*Malpighia glabra*)

Tacila Rayane Jericó Santos^{1*},
Maciele da Cruz Tavares¹,
Emanuela Monteiro Coelho²,

^{1*}Graduanda em Nutrição. Universidade Tiradentes - UNIT. Tecnóloga de Alimentos. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano - IF SERTÃO-PE. Petrolina, Pernambuco, Brasil. E-mail: tacilarayane@hotmail.com.

²Docente. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano - IF SERTÃO-PE. Petrolina, Pernambuco, Brasil.

Palavras-chave: Acerola, aproveitamento total de frutas, aproveitamento de resíduos, bala, análise sensorial.

INTRODUÇÃO: O Brasil é um dos maiores produtores de frutas do mundo (COSTA et al., 2007). A acerola é uma fruta muito apreciada por seu alto teor de vitamina C, além de ser fonte de carotenoides e antocianinas, sendo industrializada na forma de polpa congelada e processamento de suco (MAIA et al., 2007). A crescente preocupação com os impactos ambientais e o elevado índice de desperdício causado pelas indústrias de alimentos tem levado a busca de alternativas viáveis de aproveitamento dos seus resíduos (GARMUS et al., 2009). A quase totalidade desses resíduos é constituída pelas cascas e sementes da fruta e representam um problema tecnológico de grandes proporções para a indústria de alimentos (AQUINO et al., 2010). A transformação dos resíduos agroindústrias pode ser um processo viabilizador e propulsor (SANCHO et al., 2009).

OBJETIVO: Elaborar e avaliar as características sensoriais de balas tipo jujuba visando o aproveitamento total de acerola (*Malpighia glabra*). **METODOLOGIA:** O presente trabalho foi realizado no Laboratório de Processamento de Frutas e Hortaliças do Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Campus Petrolina, Petrolina-PE. Inicialmente foi feita uma seleção das acerolas. O material selecionado foi imerso em solução clorada à 50ppm/15minutos. Os ingredientes utilizados foram 2kg de acerolas, 850 g de açúcar e 100 mL de água. Posteriormente, foi realizado o cozimento das acerolas durante um período de 20min. Após a etapa anterior foi triturada em um liquidificador durante 3min e devolvida ao fogo com 350g de açúcar. O restante do açúcar foi adicionado aos poucos até a mistura soltar da panela. Esse procedimento teve duração de 45min. Para o resfriamento, a mistura foi colocada numa bandeja durante 20min. E depois foi dada forma de jujuba, a qual foi coberta por açúcar cristalizado. A análise sensorial foi realizada no pátio do IF-SERTÃO-PE no total de 50 provadores não treinados com idades entre 16 e 50 anos. Para avaliação, foram distribuídas fichas de escala hedônica com os seguintes parâmetros: gostei, gostei muito, desgostei, desgostei muito, nem gostei nem desgostei (MINIM, 2006). **RESULTADOS:** A aprovação do público com a bala desenvolvida foi satisfatória, obtendo-se o resultado de mais de 70% de aprovação. Todavia, devido à ausência de gelatina na formulação, o atributo firmeza não foi tão apreciado. Foi comentado pelos provadores a falta de uma consistência firme, característica da jujuba. Os resultados deste trabalho contribuíram no desenvolvimento do produto. Pode-se perceber que existem consumidores que estão mudando seus pensamentos buscando uma alimentação diferenciada e acima de tudo pensando na utilização total de uma fruta. **CONCLUSÃO:** A bala desenvolvida com a acerola resultou em um produto que superou as expectativas iniciais em grande parte de seus atributos. Todas as médias obtidas através da análise sensorial foram plenamente satisfatórias, sendo que o único atributo que teve diferença foi a firmeza. Portanto, o desenvolvimento da bala tipo jujuba é

uma alternativa de utilização de resíduos para as indústrias, contribuindo assim para agregação de valor desta fruta.

REFERENCIAS

- AQUINO, A.C.M.S.; LEÃO, K.M.M. Obtenção e caracterização físico-química da farinha de resíduos do processamento de polpa de acerola. **Revista Instituto Adolfo Lutz**, v. 69, n. 3, p. 379-386, 2010.
- COSTA, J. M. C.; FELIPE, E. M. F.; MAIA, G. A.; BRASIL, I. M.; HERNANDEZ, F. F. H. Comparação dos parâmetros físico-químicos de pós alimentícios obtidos de resíduos de abacaxi. **RCA**, v. 38, n. 2, p. 228-32, 2007.
- GARMUS, T. T.; BEZERRA, J. R. M. V.; RIGO, M.; CÓRDOVA, K. R. V. Elaboração de biscoitos com adição de farinha de casca de batata (*Solanum tuberosum* L.). **RBTA**, v. 3, n. 2, p. 56-65, 2009.
- MAIA, G. A.; SOUSA, P. H. M.; SANTOS, G. M.; SILVA, D. S.; FERNANDES, A. G.; PRADO, G. M. Efeito do processamento sobre componentes do suco de acerola. **Revista Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 27, n. 1, p. 130-134, 2007.
- MINIM, V.P.R. **Análise Sensorial estudos com consumidores**. Viçosa: Editora UFV, 2006, 225p.
- SANCHO, S. O.; SILVA, M. G. V.; RODRIGUES, S.; MACIEL, T. C. Parâmetros físico-químicos dos resíduos desidratados de acerola (*Malpighia glaba* L.), abacaxi (*Ananas comosus* L. mer.) manga (*Mangifera indica* L.) e sapoti (*Achras sapota* L. mer). In: XI ENPPG, XI ENICIT, III SIMPIT – IFCE 2009. Disponível em: <www.intv.ifce.edu.br/eventos2009/viewpaper.php?id=535&cf=2>. Acesso em: 17 de jan. 2010.