



Desenvolvimento e Análise Sensorial da Geléia de Ciriguela (Spondias purpúrea L.)

Núbia Xavier Nunes, Mariana Oliveira de Jesus, Juceliandy Mendes da Silva, Eliene Almeida Paraizo, Valtânia Xavier Nunes, Sarah Nadja Araújo Fonseca, Gisele Polete Mizobutsi

Introdução

A busca por alimentos industrializados que facilitem o consumo de produtos naturais, são hábitos presentes na população brasileira que vem sendo motivada pela consciência de uma alimentação com mais qualidade [1].

O gênero *Spondias* pertence à família da Anacardiácea e possuem 18 espécies, seis dessas espécies ocorrem no Nordeste brasileiro e são árvores frutíferas tropicais em domesticação e exploradas pelo seu valor comercial [2]. A ciriguela, originária da América Tropical, produz a ciriguela, um fruto tipo drupa de cor vermelha quando maduro, possui polpa de aroma e sabor agradáveis, é considerado também como fruto tropical perecível que se destaca pela crescente aceitação no mercado [3].

Devido a seu excelente sabor, a ciriguela é muito apreciada no Nordeste brasileiro onde a demanda é por sucos e polpas, para o consumo direto e também para as indústrias de sorvetes, doces e geléias, que vem aumentando a cada dia em todas as regiões do país. E para o mercado externo, o interesse por polpas congeladas tornou-se maior após o início das exportações do fruto para o continente Europeu. Essa mudança também é refletida pelo contínuo aumento do consumo do fruto *in natura* ou processado na forma de diversos produtos, normalmente disponibilizados no mercado de alimentos, que é suprido por pequenos produtores. Mesmo ainda não tendo se fixado como uma cultura explorada na forma de pomares comerciais no Brasil, a produção de ciriguela, bem como de outras *Spondias*, tem um grande potencial agroindustrial [4].

Assim esse trabalho teve como objetivo avaliar a aceitação sensorial da geléia elaborada a partir do fruto de ciriguela.

Material e métodos

A geléia do fruto de ciriguela foi produzida utilizando a polpa de frutos maduros, provenientes da cidade de Guanambi. O experimento foi realizado no IFBAIANO *Campus*- Guanambi no setor de Agroindústria. Para a produção de qualquer variedade de geléia é necessário que haja calor, ácido e pectina, que podem estar presentes naturalmente na fruta ou serem adicionadas de fontes naturais ou artificiais. Nesse caso, fez-se a opção pela adição da pectina artificial.

As matérias-primas empregadas na produção da geléia da ciriguela foram:

Pectina artificial;

Polpa de ciriguela;

30% de açúcar.

Inicialmente submeteu-se o fruto a lavagem para a retirada dos resíduos fazendo-se cortes para a extração da polpa. Foram feitas pesagens para verificação do rendimento em polpa. Em seguida, a polpa foi batida em um liquidificador, adiante o fruto foi levado ao fogo juntamente com a pectina. Adicionou-se em seguida o açúcar; fez-se a mexedura constante até engrossar.

O ponto de geleia foi determinado medindo-se os sólidos solúveis no refratômetro (65° Brix) e também pelo método caseiro de consistência, colocando certa quantidade de geleia em água gelada, caso esta se desfaça é indicativo que o tempo de cocção foi insuficiente, necessitando maior tempo de cozimento.

Após a fabricação da geléia foram realizadas análises sensoriais com testes de aceitação e intenção de compra, realizadas, com 145 provadores não treinados no Instituto Federal Baiano.

Nas fichas de avaliação foi utilizada a escala hedônica de 5 pontos sendo “1: desgostei extremamente” e “5: gostei extremamente”. O atributo avaliado foi aceitação global. A intenção de compra foi avaliada com as opções “sim” e “não” (Figura 1). Os resultados foram tabulados utilizando-se o programa Microsoft Excel e submetidos à análise estatística descritiva.

Resultados e Discussão

O a geléia de ciriguela mostrou uma satisfatória aceitação pelos consumidores, com 76% dos provadores tendo marcado a opção “gostei extremamente” (Figura 2). A quantidade de provadores que gostaram extremamente foi de 110



(76%) de um absoluto de 145 provadores. Apenas 2 provadores (1,4%) declararam desgostar extremamente da geléia.

De acordo com Teixeira et al. [5], para que um produto seja considerado como aceito, em termos de suas propriedades sensoriais, é necessário que obtenha um Índice de Aceitabilidade (IA) de, no mínimo, 70%. O índice de Aceitabilidade (IA) é calculado considerando-se a nota máxima alcançada, pelo produto que está sendo analisado, como 100% e a pontuação média, em %, será o IA. A média da pontuação dos provadores foi de 4,63, dessa forma a geléia elaborado obteve índice de aceitação de 92,6%, o que configura uma ótima aceitação pelos provadores.

Quando questionados quanto à frequência de consumo de geléias de frutas, a maioria dos provadores marcou a opção “às vezes” (50,43%). Cerca de 25% dos provadores declararam que raramente ou nunca consumiam geléias. Tendo em vista a alta aceitação do produto também por essas pessoas, há um indicativo de ampliação do mercado para a comercialização desse tipo de produto.

A intenção de compra da geléia atingiu 98% dos provadores (Figura 3) e houve grande procura para aquisição do produto. Deste modo, ficou claro que o produto agradou o público alvo e comprova o grande potencial de inserção desse produto no mercado.

Conclusão

Diante dos resultados obtidos, pode-se concluir que fabricação da geléia de ciriguela é uma boa alternativa para valorização do fruto pouco consumido, visto que os resultados da análise sensorial foram satisfatórios, obtendo um elevado índice de aceitação pelos provadores.

AGRADECIMENTOS

Os autores agradecem a FAPEMIG e ao CAPES pelo apoio.

Referências

- [1] BONGOZI, F. J.; SAMPAIO, A. C. ; SPOTO, M. H. F.; MISCHAN, M. M.; PALLAMIN, M. L. Qualidades físicas e químicas do abacaxi comercializado na CEAGESP – São Paulo - SP. Revista Brasileira de Fruticultura, v. 29, p. 540-545, 2007.
- [2] MITCHELL, J. D.; DALY, D. C. Revisão das espécies neotropicais de Spondias (Anacardiaceae). In: CONGRESSO NACIONAL DE BOTÂNICA, 46, 1995, Universidade de São Paulo - USP, Resumos..., Ribeirão Preto – SP, 1995, p.207.
- [3] SOUSA, R. P.; FILGUEIRAS, H. A. C.; COSTA, J. T. A.; ALVES, R. E. A.; OLIVEIRA, A. C. Armazenamento da ciriguela (Spondias purpurea L.) sob atmosfera modificada e refrigeração. Revista Brasileira de Fruticultura, Jaboticabal - SP, v. 22, n.3, p.334-338, 2000.
- [4] SOUZA, F. X. Spondias agroindustriais e os seus métodos de propagação. Fortaleza: Embrapa – CNPAT/SEBRAE/CE, 1998. 28p. (Embrapa – CNPAT. Documentos, 27).
- [5] TEIXEIRA E.; MEINERT, E. M.; BARBETTA, P. A. Análise sensorial de alimentos. Florianópolis:UFSC, 1987.

Figura 1. Ficha de avaliação utilizada em análise sensorial da geléia de ciriguela.

Produto: **Geléia de ciriguela**

- Você costuma consumir **Geléia**?
 Sempre Frequentemente Raramente Nunca
- Por favor, avalie a amostra da geléia de ciriguela servida e indique o quanto você gostou ou desgostou:
Amostra: 1
 Gostei extremamente
 Gostei moderadamente
 Não gostei, nem desgostei
 Desgostei moderadamente
 Desgostei extremamente
- Você compraria esse produto? Sim Não

Comentários: _____

Muito Obrigada!

Figura 2. Gráfico de aceitação da geléia de ciriguela.

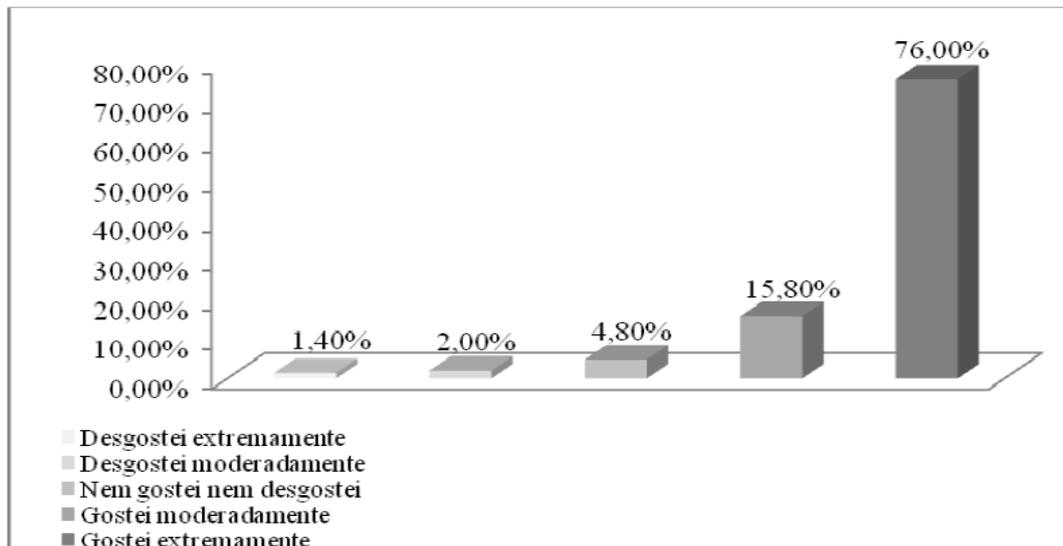


Figura 3. Gráfico de Intenção de compra da geleia de cirigula.

