



## 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 cirigueleira, 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 cirigueleira.

### Material e métodos

A geléia do fruto de cirigueleira 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 desfça 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.

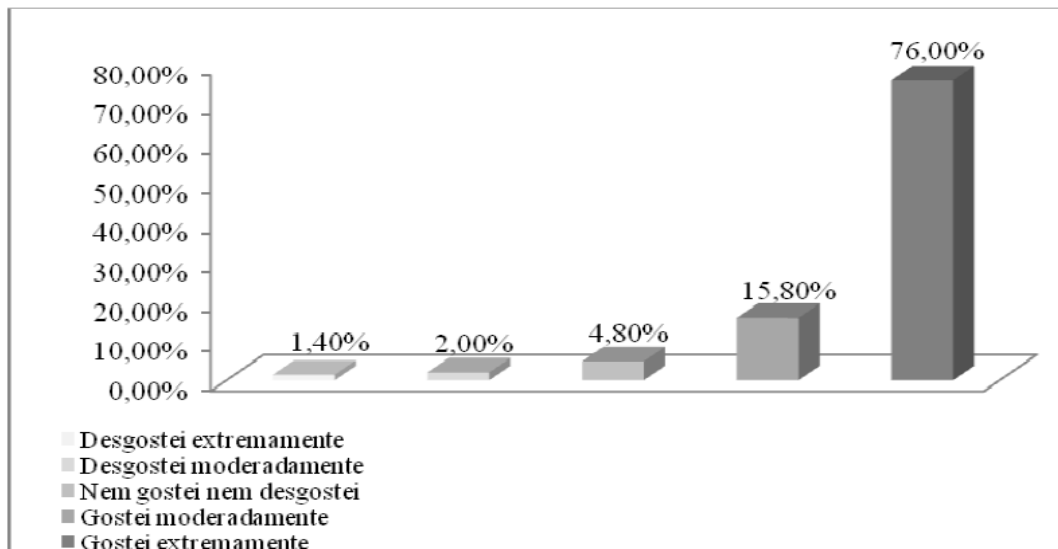


Figura 3. Gráfico de Intenção de compra da geleia de cirigula.

