



ANÁLISE SENSORIAL DO COCO (*Cocos nucifera* L.) BRANQUEADO TIPO CHIPS

Alves, M.L.S.¹; Marques, H.M.A.¹; Barbosa, N.R.¹; Lima, E.C.S.²; Sabaa-Srur, A.U.O.^{1,2}

¹Centro de Ciências da Saúde – Universidade Federal do Rio de Janeiro - Instituto de Nutrição Josué de Castro - Rio de Janeiro. ² Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – Instituto de Tecnologia de Alimentos – Seropédica, Rio de Janeiro. e-mail: lima_elainecristina@yahoo.com.br

Cocos nucifera L. (Arecaceae) é uma palmeira tropical cultivada, preferencialmente, em áreas litorâneas. Seus frutos são conhecidos popularmente como "coco". A preservação de polpas por meio de aditivos químicos é um processo bastante prático, simples e com custos relativamente baixos de operação e armazenamento. No entanto, há restrições comerciais de certas substâncias, tais como os metabissulfitos, usados para conservação de alimentos por causarem prejuízos, corrosão a equipamentos, prejuízo à textura e sabor desagradável, além de processos alérgicos e asmáticos em pessoas susceptíveis. Portanto, o objetivo deste estudo foi elaborar coco tipo *chips* branqueado, sem adição de produtos químicos. A polpa branca do coco foi cortada em chips, branqueadas em sistema a vapor a 100°C por 20 min, e depois secas em estufa ventilada por 24h. O teste sensorial foi realizado com 85 provadores não treinados, estudantes universitários. Para o teste de aceitação foi utilizada uma escala hedônica estruturada com 9 pontos, que variava de gostei extremamente à desgostei extremamente, para os atributos cor, aroma, textura, sabor e nota global. Os provadores também avaliaram a intenção de compra do produto utilizando uma escala que variou de certamente compraria a certamente não compraria. A média das notas dos provadores na escala hedônica em relação ao atributo cor foi de 7,8; aroma foi de 7,59; textura foi de 7,6; sabor 7,1 e nota global para o produto de 7,4. A intenção de compra foi de que há maior tendência dos provadores certamente comprarem o produto, o que indica que o produto foi bem aceito. Portanto, a elaboração do coco tipo *chips* é viável do ponto de vista industrial, nutricional e sensorial.