



AVALIAÇÃO SENSORIAL E SECAGEM DE FRUTAS TROPICAIS

Guimarães, R.C.A.^{1*}, Silva, M.C.B.L.², Hiane, P.A.²

^{1*}Universidade Federal de Mato Grosso do Sul - UFMS - Pós Graduação em Saúde e Desenvolvimento na Região Centro-Oeste, Campo Grande, MS, *email: ritaguimaraes@yahoo.com.br

²Universidade Federal de Mato Grosso do Sul - UFMS - Centro de Ciências Biológicas e da Saúde, Campo Grande, MS.

Frutas desidratadas devem preservar sabor, aroma e cor originais e, preferencialmente devem estar livres de aditivos químicos. O presente estudo objetivou avaliar a qualidade sensorial de frutas tropicais submetidas a seis formulações distintas de pré-preparo. Na secagem utilizou-se: Abacaxi (*Ananas comosus* L. Merrill.) da variedade “pérola”; Manga (*Mangifera indica* L.) da variedade “Tommy atkins” e Banana (*Musa* spp.) da variedade “nanica.” As frutas receberam a primeira lavagem com água corrente, a segunda com água clorada (50 ppm) e a terceira lavagem em água corrente. Após, as frutas foram descascadas e o abacaxi e a manga cortadas em rodela e em cubos, respectivamente com 2,0 cm de espessura. As bananas não receberam cortes. Em seguida, as amostras foram separadas em grupos e receberam os seguintes tratamentos: Grupo I: Fruta sem adição de sacarose; Grupo II: Fruta sem adição de sacarose e com adição de canela (2% p/p); Grupo III: Fruta com adição de sacarose (p/p); Grupo IV: Fruta com adição de sacarose e canela (p/p); Grupo V: Fruta com imersão em sacarose, 60 ° Brix; Grupo VI: Fruta desidratada em imersão de sacarose, 60 ° Brix e canela. Os tratamentos diferiram-se de acordo com a imersão em xarope concentrado e espalhamento em superfície (p/p). Todas amostras foram desidratadas a temperatura de 60 °C em estufa de circulação de ar por 10 horas. A análise de umidade foi realizada em balança digital MB 200 infravermelho (Ohaus). Após, procedeu-se o teste de aceitabilidade com 50 provadores não-treinados utilizando escala hedônica em ficha previamente estabelecida, seguindo critérios de preferência: cor, sabor, aroma, textura, aspecto global sendo avaliados por códigos. Os grupos que obtiveram melhor aceitabilidade foram aqueles submetidos a desidratação por espalhamento em superfície e sob imersão em xarope. Teor de umidade do abacaxi (Grupos I a VI), banana (Grupos I a VI) e manga (Grupos I a VI) foi respectivamente, $6,6 \pm 0,04\%$; $6,09 \pm 0,09\%$ e $6,89 \pm 0,13\%$, estabelecido na faixa preconizada para frutas desidratadas com 6 a 8% Os grupos avaliados apresentaram boa aceitabilidade, sendo alternativas de lanches nutritivos, práticos, baixo custo, concentrando sabor e aumentando vida útil do produto.

Agradecimentos: CAPES, UFMS.