



## CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DA FRUTA LICHIA DESIDRATADA

**Kretzschmar, M<sup>1</sup>., Schmidt, M<sup>1</sup>.**

<sup>1</sup> Departamento de Química – Curso de Química – Universidade Regional de Blumenau, Blumenau, Santa Catarina, e-mail [morganak@furb.br](mailto:morganak@furb.br)

Este trabalho teve como objetivo avaliar a composição centesimal e sensorial de lichia desidratada. Foram avaliadas amostras de quatro lotes de lichia desidratada, com casca, embaladas em caixas de papelão com capacidade de 500 g, obtidas de produtores de São Paulo. As análises físico-químicas de acidez, umidade, cinzas, fibras, pectina e glicídios redutores em glicose foram realizadas em triplicata, de acordo com as Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, 2005. As análises físicas foram realizadas através do peso total da fruta e peso da casca, polpa e semente. A avaliação sensorial das amostras foi realizada por testes afetivos usando escala hedônica estruturada em 9 pontos (9 = gostei muito, 1= desgostei muitíssimo), com 20 provadores não treinados. No teste de intenção de compra, foi utilizada uma escala, variando de 1 a 5, onde: 5= certamente compraria, e 1= certamente não compraria. A média dos parâmetros analisados foram, 26,2 % de umidade, 1,6 % de cinzas, 3,8 % de fibras, 1,0 % de pectina, 46,4 % de glicídios redutores em glicose, e 1,14 % de acidez em ácido málico. A análise física demonstrou que a quantidade de polpa é inferior a quantidade de resíduos (casca e semente). A polpa da lichia desidratada apresentou teor de umidade, cinzas, fibras, acidez e pectina compatíveis com outras frutas secas, citadas na literatura. O teor dos parâmetros analisados foram maiores na fruta desidratada do que na *in natura*, uma vez que a desidratação leva a uma concentração desses componentes no produto. Os resultados do teste de aceitação da lichia desidratada mostraram que 100 % dos julgadores gostaram do produto, uma vez que as respostas dadas pelos mesmos foram superiores a 7. E 90 % certamente ou provavelmente comprariam o produto. A desidratação da lichia é uma ótima alternativa para o aumento do período de oferta desta fruta no mercado.

**Agradecimentos:** Depto. de Química, FURB