



AVALIAÇÃO SENSORIAL DO AROMA DE FRUTAS EM CULTURAS ISOLADAS DE DIVERSAS FRUTAS TROPICAIS

Santana, K.L.¹, Galvão, M.S¹, Leite Neta, M.T.S¹, Souza, T.L.1, Aquino, L.C.L.².

¹Laboratório de Flavor e Análises Cromatográficas – Universidade Federal de Sergipe – São Cristovão, Sergipe

²Laboratório de Microbiologia de Alimentos– Universidade Federal de Sergipe – São Cristovão, Sergipe, e-mail: Karen.leticia1@gmail.com

As vias convencionais de síntese química ou isolamento a partir de frutos são vias viáveis na geração biotecnológica de aromas. O objetivo do trabalho foi isolar, selecionar e avaliar sensorialmente compostos produzidos por microrganismos isolados de frutos tropicais. Os microrganismos endofíticos foram isolados de frutos tropicais (goiaba, maracujá, manga, acerola, caju, uva, abacaxi, umbu, graviola, sapoti, pinha, jaca, seriguela e mangaba) sadios e desinfetados. Foram feitos cortes nos frutos e retiradas alçadas e colocadas em placas de petri com o meio Yeast Manitol (YM) e incubadas a 28°C por até 7 dias. As colônias foram retiradas das placas e purificadas utilizando meio Yeast Extract Peptone Dextrose (YEPD) e mantidas a 10°C até seleção sensorial. A produção de aroma foi verificada em meio sintético contendo o meio frutose e extrato de levedura, durante 72h a 25°C e 150 rpm. A seleção dos microrganismos foi realizada pela análise sensorial direta descritiva e escala hedônica não estruturada de 9cm. Foram isolados 228 microrganismos endofíticos, das quais 106 foram atribuídos notas frutais agradáveis, de intensidades variáveis, de acordo com análise sensorial, sendo isolados 6 microrganismos da fruta goiaba, 11 de maracujá, 4 de manga, 14 de acerola, 6 de caju, 6 de uva, 8 de abacaxi, 12 de umbu, 4 de graviola, 10 do sapoti, 4 da pinha, 7 da jaca, 6 de siriguela e 8 de mangaba. As descrições de aroma citadas foram: frutal, mangaba, morango, abacaxi, laranja, coco, doce, amendoim, terra, cítrico, chocolate, maçã verde, floral, fumaça, castanha de caju, vinagre, tutti-frutti, solvente e meio fermentativo. As médias de intensidades distintas para cada fruta foram 4,8 para goiaba, 4,6 para a mangaba, 4,5 para a jaca, 4,5 para a acerola, 4,3 para o maracujá, 4,2 para a pinha, 4,1 para a siriguela, 3,8 para abacaxi, 3,7 para o sapoti, 3,6 para a uva, 3,6 para a graviola, 3,4 para o umbu, 3,3 para o caju e 3,1 para a manga. Os resultados obtidos demonstram que as linhagens selecionadas produzem intenso e agradável aroma frutal durante a fermentação, sendo considerados promissores para prosseguirem com as fermentações em meio de cultura contendo resíduos agroindustriais.

Agradecimentos: FAPITEC e CNPq