



## ACEITAÇÃO E CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE GELÉIAS DE BAGAÇO DE AMORA (*Morus nigra* L.)

Pimenta, S.M.<sup>1</sup>, Venturini Filho, W.G.<sup>2</sup>, Zambrano, F.<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Laboratório de Bebidas - Faculdade de Ciências Agronômicas - UNESP, Botucatu-SP  
e-mail: [smpimenta@biologa.bio.br](mailto:smpimenta@biologa.bio.br)

<sup>2</sup> Laboratório de Bebidas - Faculdade de Ciências Agronômicas - UNESP, Botucatu-SP

<sup>3</sup> Faculdade de Ciências Agronômicas - UNESP, Botucatu-SP

A amora (*Morus nigra* L.) é uma fruta com grande potencial de aproveitamento tecnológico, podendo ser usada para fabricação de xaropes, sorvetes, iogurtes, bebidas, geléias, etc., mas tem sido explorada comercialmente somente para alimentação do bicho-da-seda. O objetivo deste trabalho foi avaliar as características físico-químicas e a aceitação de geléias de amora feitas com bagaço e fruta *in natura*. O delineamento experimental foi um fatorial de 3 x 2 x 3 sendo: 3 equipamentos de extração (prensa hidráulica, despulpadora vertical, extrator a vapor), 2 tipos de amora (bagaço, fruta *in natura*) e 3 proporções de amora/açúcar (40/60, 50/50 e 60/40). Foram analisados sólidos solúveis (°Brix), acidez titulável (AT), *ratio*, pH, açúcares redutores (AR) e açúcares redutores totais (ART). O teste sensorial de aceitação foi feito através de escala hedônica estruturada de 9 pontos com painel de 100 provadores não selecionados e não treinados. Com as notas atribuídas pelos provadores, foi calculada a frequência de notas hedônicas atribuídas às amostras e também as porcentagens de aprovação, indiferença e rejeição. As geléias de bagaço (extraído em prensa, despulpadora e extrator a vapor) e as de amora *in natura* foram físico-quimicamente semelhantes. Apresentaram variação de 61 a 64°Brix, 0,67 a 0,78% de AT, 81 a 95 de *ratio*, 3,20 a 3,28 de pH, 27 a 36% de ART, 22 a 27% de AR e sacarose de 4 a 8%. As geléias de bagaço e de fruta *in natura* apresentaram, em geral, aceitabilidade entre “gostei ligeiramente” (6,0) e “gostei regularmente” (7,0). Pela frequência de notas hedônicas, constatou-se que a nota mais freqüente entre os provadores foi 8,0 (gostei muito) para a proporção 40:60 (mais açúcar), seguida da nota 7,0 para as proporções de 50:50 e de 60:40 (menos açúcar). Em relação à porcentagem de aprovação das geléias de amora *in natura* e das geléias de bagaço, observou-se que a aprovação variou de 67% (geléias com menos açúcar) a 95% (geléias com mais açúcar). Conforme os resultados, a forma de extração não afetou as características físico-químicas e nem a aceitação das geléias, demonstrando que os diversos tipos de bagaço têm potencial no fábriço de geléias.

**Agradecimentos:** CAPES e FAPESP.