



ACEITAÇÃO E CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICA DE GELÉIAS DE SUCO DE AMORA (*Morus nigra* L.)

Pimenta, S.M.¹, Venturini Filho, W.G.², Zambrano, F.³

¹ Laboratório de Bebidas - Faculdade de Ciências Agrônômicas - UNESP, Botucatu-SP
e-mail: smpimenta@biologa.bio.br

² Laboratório de Bebidas - Faculdade de Ciências Agrônômicas - UNESP, Botucatu-SP

³ Faculdade de Ciências Agrônômicas - 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 fabricadas com suco de amora. O delineamento experimental foi um fatorial de 3 x 3 sendo: 3 equipamentos de extração (prensa hidráulica, despulpadora vertical, extrator a vapor) e 3 proporções de suco/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 suco (extraído em prensa, despulpadora e extrator a vapor) foram físico-quimicamente semelhantes. Apresentaram variação de 65 a 67°Brix, 0,74 a 0,85% de AT, 77 a 88 de *ratio*, 3,24 a 3,37 de pH, 29 a 37% de ART, 24 a 28% de AR e sacarose de 4 a 8%. As geléias de suco 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 as proporções 40:60 (mais açúcar) e 50:50, enquanto que a proporção de 60:40 (menos açúcar) variou entre 7,0 e 8,0. Em relação à porcentagem de aprovação das geléias, observou-se que a aprovação variou de 81% (geléias com menor proporção de açúcar) a 96% (geléias com maior quantidade de 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 suco têm potencial no fábriço de geléias. Independente da forma de extração (prensa, despulpadora, extrator a vapor), as geléias com 60% de açúcar em sua composição apresentaram maior grau de aceitação pelo do painel de provadores.

Agradecimentos: CAPES e FAPESP.