

ACEITAÇÃO DE UM BLEND DE SUCO DE ABACAXI COM ACEROLA E LIMÃO

**Ana Paula FIGUEIREDO¹; Taís Carolina F.de T. SARTORI²; Talita A.T. CÂNDIDO³;
Gabriela L. CAMARGO⁴; Ana Cláudia M. SILVEIRA⁵**

RESUMO

Cresce anualmente o segmento de sucos de frutas que sejam ricos em vitaminas, principalmente pela preocupação com a saúde. Dessa forma, o presente trabalho teve como objetivo produzir e analisar sensorialmente um suco natural combinando as frutas abacaxi, acerola e limão. As duas primeiras passaram por uma trituração em liquidificador para extração da polpa e pelo por filtração, já o suco de limão foi extraído em espremedor de frutas e coado em peneira. A análise sensorial foi realizada por meio do teste afetivo de aceitação, com escala hedônica estruturada. Os atributos sensoriais de odor, sabor, cor e textura avaliados na presente pesquisa obtiveram uma boa aceitação.

Palavras-chaves: Suco natural; Análise sensorial; Fruta.

INTRODUÇÃO

O hábito do consumo de sucos de frutas e hortaliças processados tem aumentado, motivado pela falta de tempo da população em preparar suco das frutas in natura, pela praticidade oferecida pelos produtos, substituição ao consumo de bebidas carbonatadas, devido ao seu valor nutritivo e a preocupação com o consumo de alimentos mais saudáveis (AKIRA; MATSURA; ROLIM, 2002).

O abacaxi é uma fruta cujo valor nutritivo se resume, praticamente, ao seu valor energético, devido a sua composição de açúcares. Os teores de proteína e de matéria graxa são inferiores a 0,5%, sua contribuição como fonte de vitamina C é pequena em relação a outras fontes, e não apresenta, praticamente, nenhum outro nutriente em

¹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Campus Muzambinho. Muzambinho/MG. E-mail: anapaulaborges150@hotmail.com

² Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Campus Muzambinho. Muzambinho/MG. E-mail: tais.toledo@muz.ifsuldeminas.edu.br

³ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Campus Muzambinho. Muzambinho/MG. E-mail: tranches@muz.ifsuldeminas.edu.br

⁴ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Campus Muzambinho. Muzambinho/MG. E-mail: gabysloiola@bol.com.br

⁵ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Campus Muzambinho. Muzambinho/MG. E-mail: ana-claudia01@live.com

quantidade significativa. Merece destaque, todavia, o fato de que o abacaxi, pela sua atividade proteolítica, se constitui em coadjuvante da digestão dos alimentos, ao mesmo tempo em que é matéria-prima para a extração da enzima bromelina, de larga aplicação na indústria de alimentos (ITAL, 1987).

Segundo Quinteros (1995), chamam-se blends as misturas de sucos produzidas com a finalidade de melhorar as características sensoriais dos componentes isolados. Os blends apresentam uma série de vantagens, como a possibilidade de combinação de diferentes aromas e sabores e a soma de componentes nutricionais.

O abacaxi, a acerola e o limão são muito comercializados no Brasil e fontes importantes de vitamina C, taninos e carotenóides. Uma mistura (*blend*) desses frutos permitiria a obtenção de uma bebida com apelo funcional, uma vez que as substâncias bioativas dessas frutas poderiam exercer efeitos antioxidantes e anti-inflamatórios no organismo e, dessa maneira favorecer a prevenção de aterosclerose e doenças degenerativas (DE ANGELIS, 2011).

O objetivo do presente trabalho foi realizar a análise sensorial de um blend de suco de abacaxi, acerola e limão, identificando quanto os provadores gostaram ou desgostaram do suco.

MATERIAL E MÉTODOS

O abacaxi (*Ananas comosus L. Merril.*) cultivar Pérola, a acerola (*Malpighia glabra L.*) e o limão (*Citrus Limonium*) cultivar Tahiti foram adquiridos no comércio da cidade de Muzambinho/MG.

Para a elaboração do suco inicialmente as três frutas foram lavadas e sanitizadas para a retirada de impurezas existentes. O abacaxi após ter sido descascado foi colocado no liquidificador para a extração da polpa, esta foi retirada e filtrada. A polpa da acerola, juntamente com a água, também foi obtida pela trituração no liquidificador e passou pelo processo de filtração. Já o suco de limão foi extraído em espremedor de frutas e coado em peneira plástica.

Após vários testes foi definida a formulação do blend (apresentada na Tabela 1), e este foi acondicionado em garrafas de vidro e armazenado a temperatura de 8°C até realização da análise sensorial.

Tabela 1: Formulação do blend.

Ingredientes (mL)	Formulação
Abacaxi	100
Acerola	10
Limão	50
Xarope de sacarose	10
Água	30

A aceitabilidade do blend foi avaliada de acordo com metodologia descrita por Meilgaard, Civille e Carr (1988), com uma equipe composta por 90 consumidores não treinados (40% sexo masculino e 60% sexo feminino) com 62,5% pertencentes a faixa etária entre 20 e 30 anos, 27,5% entre 31 e 40 anos e 10% na faixa acima de 40 anos, entre alunos e funcionários do IFSULDEMINAS – Câmpus Muzabinho. Neste estudo foram avaliadas a aceitação dos atributos cor, odor, sabor e textura, empregando-se escala hedônica de nove pontos, estruturada. O teste foi realizado no refeitório do IFSULDEMINAS – Câmpus Muzambinho, onde cada provador recebeu a amostra servida em copos descartáveis, com um copo de água mineral à temperatura ambiente para ser utilizado pelo provador.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Tabela 2. Valores médios obtidos na escala hedônica da análise sensorial de aceitação da amostra (média dos 90 provadores) para os atributos cor, odor, sabor, textura e aceitação global.

De acordo com a Tabela 2, verifica-se que todas as notas dadas para o blend foram superiores a 8, o que corresponde a uma aceitação positiva equivalente a resposta “Gostei muito” na escala hedônica de 9 pontos.

Amostra	Atributos				
	Cor	Aroma	Textura	Sabor	Impressão global
1	8,60	8,42	8,28	8,42	8,40

A acerola (*Malpighia emarginata* D.C.) tem uma característica marcante em sua grande capacidade de aproveitamento industrial por ser fonte natural de diversas vitaminas e por isso possui grande importância econômica. O Brasil é o maior produtor, consumidor e exportador de acerola no mundo. Sua composição química, inclusive a

distribuição do aroma, é dependente das espécies, condições ambientais e, também, do estágio de maturação da fruta (NOGUEIRA, 1991).

Já o limão verde-taiti (*Citrus Latifolia*) é muito aceito pela população e desempenha diversas funções gastronômicas e orgânicas, sendo importante ressaltar que todas as suas propriedades terapêuticas se integram quimicamente e resultam no benefício geral a saúde humana.

CONCLUSÕES

Conclui-se que o blend de suco de abacaxi com acerola e limão apresenta características sensoriais de odor, sabor, textura e cor que agradaram os provadores.

REFERÊNCIAS

AKIRA, F. C.; MATSURA, U.; ROLIM, R. B. Avaliação da adição de suco de acerola em suco de abacaxi visando à produção de um “blend” com alto teor de vitamina C. **Revista Brasileira de Fruticultura**, Jaboticabal, v. 24, n. 1, p. 138- 141, 2002.

ITAL **Abacaxi: cultura, matéria-prima, processamento e aspectos econômicos**. 2. ed. Campinas, SP: ITAL, 1987. 285p.

QUINTEROS, E. T. T. **Processamento e Estabilidade de Néctares de Acerola-Cenoura**. 1995. 96 f. Dissertação (Mestrado em Tecnologia de Alimentos) – Faculdade de Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 1995.

De ANGELIS, R.C. **Importância de alimentos vegetais na proteção da saúde: fisiologia da nutrição protetora e preventiva de enfermidades degenerativas**. São Paulo: Atheneu, 2011. 295p.

MEILGAARD, M.; CIVILLE, G.V.; CARR, B. T. **Sensory evaluation techniques**. 2nd ed. Florida: CRC, 1988. cap. 9.

NOGUEIRA, C. M. C. da C. D. **Estudo químico e tecnológico da acerola (*Malpighia glabra* L.)**. Fortaleza, 1991. 117p. Dissertação (Mestrado em Ciências), Universidade Federal do Ceará.