



Título: Avaliação sensorial de maçãs minimamente processadas revestidas por filme de base protéica

Aluna: Rafaela Medeiros Mendes

Orientadora: Nathália Ramos de Melo

RESUMO

A busca por técnicas que aumentem a validade comercial de frutas minimamente processadas (MP) é crescente, isso se deve a um consumidor cada dia mais exigente por alimentos naturais, buscando hábitos de vida mais saudáveis. A análise sensorial pode ser utilizada como forma de verificar a aceitação dos consumidores em relação a determinados atributos sensoriais. Um dos principais problemas das maçãs MP é o rápido escurecimento, sofrendo alterações que afetam de forma negativa suas características iniciais. O uso de revestimentos ativos que possam contribuir para a manutenção da qualidade quanto a essas características tem aumentado, uma vez que o objetivo é manter as características do produto MP o mais próximas da fruta *in natura*. O presente trabalho teve como objetivo avaliar a aceitação sensorial de maçã MP revestidas por soluções filmogênicas de base proteína de soro de leite (WPC) adicionadas de agentes antioxidantes (ácido cítrico - AC e ácido ascórbico - AA). Tendo como base resultados apresentado em trabalho anterior, os tratamentos 3% AC + 2% AA (T4) e 1,5% AC + 1%AA (T6) juntamente da amostra controle (sem nenhum tipo de revestimento) e a amostra Zero (processada no momento da análise), foram as selecionadas para a análise sensorial. As maçãs MP foram avaliadas por meio de do teste de aceitação utilizando a escala hedônica de 9 pontos, sendo avaliado os atributos de cor, aroma, sabor e aspecto geral (impressão global), após 4 dias de armazenamento a 8°C. Para cor, um atributo fundamental para o consumidor, as amostras revestidas, T4 e T6, apresentaram os melhores resultados, de acordo com a escala hedônica entre gostei muito e gostei moderadamente, tendo maior aceitação em relação até mesmo a amostra processada no momento da análise. Para os atributos aroma e aspecto geral, não houve diferença ($p > 0.15$) com relação à amostra Zero. As maçãs revestidas, juntamente com o controle, diferiram quanto ao aspecto sabor da amostra Zero. O tempo exerceu influência em relação a todos os atributos. O uso do revestimento ativo incorporado com AC e AA atuaram de forma positiva na manutenção da qualidade das maçãs, estatisticamente e visivelmente foram observadas variações que tornam positivas a aplicação dos revestimentos, tendo destaque para amostra T6. Os revestimentos ativos a base de WPC incorporado com AC e AA possuem grande potencial de utilização na indústria de alimentos MP, no que se refere a satisfazer as necessidades do consumidor por produtos de qualidade, podendo aumentar sua validade comercial.

Palavras-chave: antioxidante, coloração, embalagem ativa, filmes, vegetal