**Área de submissão:** Tecnologia de Alimentos

**AVALIAÇÃO SENSORIAL DO DOCE DE ABACAXI CREMOSO COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE PIMENTA (*Capsicum frutescens L*)**

Joyce Maria S. de Oliveira1, Mirelle M. da Silva1, Karine N. Alves da Silva1, Júlio A. Enders de Albuquerque3, Neide A. F. Machado1, Juliana de Oliveira Moraes1

*1 Instituto Federal de Alagoas – IFAL/Campus Murici, Murici-AL, e-mail: mariajoyce1.jm@gmail.com*

*2Universidade Federal de Alagoas-UFAL, Maceió-AL*

**RESUMO:** O abacaxizeiro (*Ananas commosus* (L.) Merril) pertence à subclasse das monocotiledôneas e à fámilia Bromeliaceae e o Brasil é o maior produtor mundial de abacaxi. O fruto pode ser consumido *in natura* ou em forma de compotas, geleias, doce em massa ou em pasta. O objetivo foi elaborar o doce cremoso do abacaxi com diferentes concentrações de pimenta malagueta (*Capsicum frutescens L*), avaliar as características sensoriais e a intenção de compra dos provadores referente ao produto elaborado. O processamento do doce foi realizado no Laboratório de Origem Vegetal do Instituto Federal de Alagoas (IFAL) - Campus Murici. Os doces foram submetidos a teste de aceitabilidade e intenção de compra por 50 provadores não treinados. O produto com 0,3% de concentração de pimenta malagueta obteve maior nível de aceitabilidade quanto ao aspecto cor, textura e sabor, além maior intenção de compra. Portanto, o produto com 0,3% de concentração de pimenta malagueta foi considerado a melhor formulação.

**PALAVRAS-CHAVE:** Abacaxizeiro. Processamento de doce. Tecnologia em alimentos.

**SENSORY EVALUATION OF CREAMY PINEAPPLE SWEETEN WITH DIFFERENT CONCENTRATIONS OF PEPPER (*Capsicum frutescens L*)**

**ABSTRACT:** The pineapple (*Ananas commosus* (L.) Merril) belongs to the subclass of the monocotyledons and the *Bromeliaceae* family, being Brazil the largest world pineapple producer. The fruit can be consumed in natura or in the form of jams, jellies, sweet mass or paste. The objective was to elaborate the creamy pineapple candy with different concentrations of chilli pepper (*Capsicum frutescens* L), besides of evaluating the sensorial characteristics and the purchase intention of the elaborated product tasters. The sweet processing was performed at Laboratory of Plant Origin of Federal Institute of Alagoas (IFAL) - Campus Murici. The sweets were submitted to acceptance test and the purchase intention by 50 untrained tasters. The product with 0.3% concentration of chilli pepper showed favorable acceptability level regarding color, odor, texture, taste and purchase intention, being considered the best formulation.

**KEYWORDS:** Abacaxizeiro. Sweet processing. Food Technology.

**INTRODUÇÃO**

O abacaxizeiro (*Ananas commosus* (L.) Merril) pertence à subclasse das monocotiledôneas e à família *Bromeliaceae*, que contém, aproximadamente, 46 gêneros e cerca de 1,7 mil espécies. Maior parte deste fruto é consumido *in natura* onde apresenta potencial de vitaminas e minerais como vitamina C, betacaroteno, vitaminas do complexo B, potássio, manganês e o cálcio. Além do consumo deste vegetal in natura, o mesmo pode ser ingerido em forma de doce (Medina, 1978).

Neste trabalho, foi realizado o processamento do doce em massa que é o produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de vegetais com açúcares, com ou sem adição de água, pectina, ajustador do pH e outros ingredientes e aditivos permitidos por estes padrões até uma consistência apropriada, sendo finalmente, acondicionado de forma a assegurar sua perfeita conservação. Este produto é classificado como misto, pois foi utilizado mais de um vegetal, abacaxi e pimenta, e de consistência cremosa pois a massa não oferece resistência e nem possibilidade de corte (Brasil, 1978).

De acordo com o supracitado, o objetivo deste trabalho foi avaliar as características sensoriais do doce de abacaxi cremoso elaborado com diferentes concentrações de pimenta vermelha e a intenção de compra dos provadores referente ao produto elaborado.

**MATERIAL E MÉTODOS**

O trabalho foi realizado no Laboratório de Produtos de Origem Vegetal do Instituto Federal de Alagoas - Campus Murici, após a recepção da matéria-prima foi feita higienização dos vegetais, bancadas e utensílios. Posteriormente, o corte do abacaxi e da pimenta em cubos.

Pesou-se 1 kg de polpa de abacaxi para cada formulação de 0,3% e 0,6% de pimenta objetivando realizar duas formulações diferentes, uma com 6 g de pimenta malagueta (*Capsicum frutescens L***)** e a segunda com 3 g. Em seguida, foi acrescentado 900 g de açúcar demerara e direcionado para a etapa de cocção. Durante o processo de cozimento, foi adicionado 20g de pectina de maracuja, para que o produto adquirisse consistência mais cremosa. Incluiu-se no processamento 10 mL de suco de limão com o objetivo de conferir maior qualidade aos produtos, já que auxiliam também no desenvolvimento de uma textura adequada (Ribeiro et al., 2016).

Durante o processo de cocção do doce, realizou-se o teste de sólidos solúveis totais, quando o produto alcançou o teor de sólidos solúveis de 55,75º Brix finalizou-se o processo de cocção. O doce foi acondicionado em recipientes de vidro, anteriormente pasteurizados em autoclave (121ºC/15min), e seguidamente, os doces foram pasteurizados. Após a pasteurização, as embalagens foram invertidas por 5 minutos (colocar de “boca para baixo”), com o objetivo de promover o maior aquecimento da tampa e consequente vedação das mesmas e acondicionados em temperatura ambiente.

Após a elaboração do produto, foi realizada análise sensorial com 50 provadores não treinados por meio de uma escala hedônica para as características de cor, odor, textura, sabor e intenção de compra. Foram analisadas 9 categorias que vão desde “Desgostei muitíssimo” a “Gostei muitíssimo” e a intenção de compra foi avaliada de acordo com 5 categorias que vão desde “certamente não compraria” à “certamente compraria”.

**RESULTADOS E DISCUSSÃO**

A figura 1 apresenta os resultados obtidos na avaliação sensorial para as características cor, aroma, textura e sabor dos doces, com suas respectivas formulações, elaborados com as duas concentrações de pimenta malagueta (*Capsicum frutescens L).*

.

Figura 1: Avaliação das caracteristicas sensoriais de doce cremoso de abacaxi com concentração de 0,3% e 0,6% de pimenta malagueta (*Capsicum frutescens L)*.

A primeira característica avaliada foi a cor, que de acordo com Cobucci (2010) é um dos aspectos mais importante no processo de escolha de um produto, pois o primeiro contato do consumidor com o produto é visual. As respostas dos provadores para esta característica obteve uma média de aceitação de 7,4 para o doce cremoso com adição de 0,3% de pimenta malagueta e de 7,6 para o doce cremoso com adição de 0,6% de pimenta malagueta. Os doces alcançaram médias correspondentes aos termos da escala hedônica “gostei muito” e “gostei muitíssimo”, mostrando uma elevada aceitação dos produtos.

As respostas dos provadores para a característica odor obtiveram médias iguais de aceitação de 6,9, onde foi possível afirmar que não houve diferença no odor quanto ao percentual de pimenta empregado. Quanto as categorias da escala hedônica corresponderam à “gostei muito” e “gostei muitíssimo”. Está característica é um aspecto importantíssimo na escolha de um produto alimentar, influenciando na preferência e aceitação do alimento (Carrilo et al., 2011). No estudo realizado por Dutra et al., (2010), observa-se resultados semelhantes para a característica aroma.

Para a característica textura, as médias alcançaram aos termos da escala hedônica “gostei muito” e “gostei muitíssimo”. A formulação do doce com 0,3% de pimenta malagueta obteve maior média (7,1). Estes valores mostraram uma boa aceitação dos produtos quanto a esse atributo e partir dessas analises é que pode ser identificado a qualidade, frescor e a maturidade do produto. No caso de um doce cremoso, o ideal é que ele tenha característica de não ter uma massa resistente que possibilite o corte, o que foi observado nas duas formulações em estudo.

Quanto ao sabor, observa-se por meio da Figura 1, que existe diferença entre os doces com as diferentes concentrações de pimenta. Os provadores preferiram o sabor do doce com 0,3% de concentração de pimenta em sua formulação, correspondendo aos termos da escala hedônica entre “gostei muito” e “gostei muitíssimo”. Esta diferença entre as amostras deve-se ao fato das concentrações de pimenta na formulação apresentarem grau de pungência distintos entre si (Dutra et. al., 2010). Além do fator de pungência, sabe-se que consumir pimenta ainda não é um hábito disseminado no Brasil e que as qualidades nutricionais que são encontradas neste vegetal podem ser detectado em outros, o que indica a falta de familiaridade com determinado alimento (Atui, 2014).

O doce com 0,3% de concentração de de pimenta malagueta apresentou melhor resultados quando comparado à segunda formulação para intenção de compra. Nos resultados obesrvou-se que 78% dos provadores assinalaram as categorias “provavelmente compraria” e “certamente compraria” para o doce com concentração de 0,3% de pimenta malagueta.

**CONCLUSÕES**

Os resultados obtidos atraves da análise sensorial das duas formulações de doce cremoso de abacaxi com pimenta malagueta (*Capsicum frutescens L***)**, destacam que as duas formulações avaliadas não apresentaram diferenças no aroma. Porém, observa-se maiores notas quanto aos aspectos de cor, textura e sabor. Adicionalmente, houve maior intenção de compra para o doce de abacaxi cremoso com concentração de 0,3% de pimenta malagueta (*Capsicum frutescens L).* Neste contexto, conclui-se que o doce de abacaxi cremoso com concentração de 0,3% de pimenta malagueta (*Capsicum frutescens L)* mostra-se com a melhor aceitação.

**AGRADECIMENTOS**

Ao Instituto Fedetal de Alagoas – Campus Maceió pelo apoio financeiro e transporte.

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

ATUI, F. (São Paulo). **Pimentas ajudam a aliviar a dor e diminuir inflamações no organismo.**2014. Disponível em: <http://g1.globo.com/bemestar/noticia/2014/03/pimentas-ajudam-aliviar-dor-e-diminuir-inflamacoes-no-organismo.html>. Acesso em: 20 jan. 2019.

BRASIL. Resolução RDC nº 9, de 04 de maio de 1978. Aprova o “**Regulamento Técnico do doce em pasta**”. Órgão emissor: ANVISA- Agência nacional de vigilância sanitária Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/394219/Resolucao\_9\_1978.pdf/fe774403-c248-4153-bde9-43518c5295d1. Acesso em: 15 de janeiro de 2019.

CARRILO, M. G. V., URIBE, G. A., MONTES, A. H., MERINO, G. C. & GUERRERO, O. A. (2011). **Evaluación sensorial de tortillas de maíz recién elaboradas y empacadas**. Revista Mexicana de Ciências Agrícolas, 2(1), 161-167.

COBUCCI, R. M. A. (2010). **Analise Sensorial: Apostila do Curso. Curso Tecnológico Superior em Gastronomia.** Pontifica Universidade Católica de Goiás

DUTRA, Flávia Leontina Andrade et al. **Avaliação Sensorial e Influência do Tratamento Térmico no Teor de Ácido Ascórbico de Sorvete de Pimenta.**2010. Disponível em: <file:///E:/Downloads/686-2420-1-PB%20(1).pdf>. Acesso em: 23 jan. 2019.

MEDINA, J.C. A cultura do abacaxi. In: MEDINA, J.C. et al. **Frutas tropicais 2**. São Paulo: Canton, 1978. p.06-68.

RIBEIRO, L. M. P. et al. **Acidez, sua relação com pH e qualidade de geleias e doces em barra.**2016. Disponível em: <file:///E:/Downloads/167-1426-3-PB.pdf>. Acesso em: 22 jan. 2019.