**AVALIAÇÃO DO PERFIL SENSORIAL DE CHÁ DE ERVA-MATE COM ADIÇÃO DE POLPA DE GUABIROBA**

1REIS, N. N., 2LEONCIO, S. R., 3BAINY, E. M.

1Universidade Federal da Fronteira Sul

2Universidade Federal da Fronteira Sul

3Universidade Federal da Fronteira Sul

O presente estudo teve por objetivo, avaliar sensorialmente três formulações de chá gelado de erva-mate com adição de polpa de guabiroba e uma formulação padrão, aplicando teste de aceitação com escala hedônica de 9 pontos para os atributos aparência, cor, aroma, sabor, doçura, textura e teste de intenção de compra com escala de 5 pontos. As formulações de chá gelado tiveram adição de 12% (F1), 16% (F2), 20% (F3) e 0% (F4 – padrão) de polpa da fruta. Os dados foram analisados pela análise de variância (ANOVA, p < 0,05) e tendo diferença significativa, utilizou-se o teste de comparação de médias de Tukey (p < 0,05). Os resultados apresentaram diferenças significativas somente para os atributos doçura e textura, e as formulações F2 e F3 apresentaram maiores notas para ambos os atributos, possivelmente devido a doçura e viscosidade proporcionadas pela maior adição da polpa de guabiroba. Já aos demais atributos, impressão global, intenção de compra e aceitabilidade, as amostras não apresentaram diferença significativa. Os resultados obtidos mostraram que dentre as formulações avaliadas de chá gelado adicionado de polpa, as que apresentam maiores concentrações de polpa foram mais aceitas pelos avaliadores.

**Palavras-chave**: Matérias-primas regionais, Chá com adição de polpa, Análise sensorial