

Análise sensorial de geleia de tomates verdes.

Maria Gabriele Alvim Avelino, IFSP - Campus Barretos, gabriele_avelino2015@outlook.com
Mirian Cristina Maretti, IFSP - Campus Barretos, mirian.maretti@ifsp.edu.br
Jady Emily Carvalho Pierin, IFSP - Campus Barretos, emillyjady13@gmail.com
Vinicius Lemos Crespi, IFSP - Campus Barretos, viniciuslemoscrespi1@gmail.com
Franciele Rezende Pereira da Silva, IFSP - Campus Barretos, francieli.rezende5@gmail.com

Palavras Chave: Tomate Italiano, Desenvolvimento de Produtos, Escala hedônica, Aceitação.

Introdução

A geleia é o produto obtido da combinação de suco de frutas com açúcar, que depois de cozido e frio tem consistência branda, compacta e trêmula. Na produção podem ser utilizadas frutas inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcares e água, até sua concentração em consistência firme, chamada de geleificação. É um doce que, além de fornecer vitaminas e sais minerais inerentes às frutas que foram usadas na sua preparação, são fonte de energia, por terem em sua composição alto teor de açúcar.

Objetivos

O presente trabalho teve por objetivo desenvolver geleia de tomates verdes, a fim de analisar a aceitabilidade pelo público em geral, através de análise sensorial, realizada com a escala hedônica de nove pontos.

Material e Métodos

O produto foi processado no Laboratório de Alimentos, da Unidade Agrícola do IFSP Campus Barretos, utilizando-se tomates verdes da variedade Italiano, cultivados e colhidos na horta da Unidade Agrícola. Os frutos foram higienizados em água corrente e cortados manualmente em cubos pequenos, constituindo-se na polpa, que foi pesada em balança da marca Toledo (capacidade para 3kg). Transferiu-se a polpa para panela de ácido inox (marca Tramontina), onde adicionou-se cravo (1%), canela (1%) e açúcar cristal (40%), adquiridos no comércio local. As proporções indicadas em porcentagem referem-se ao peso da polpa. Após cocção dos ingredientes por 30 minutos em fogo médio, o doce foi batido na função pulsar por quatro vezes, em liquidificador da Marca Walita. Levou-se novamente para cocção, sob agitação manual contínua até a obtenção da consistência de geleia, envasou-se em frascos de vidros esterilizados previamente e armazenou-se sob refrigeração por sete dias até a análise sensorial, onde avaliou-se os atributos de cor, textura, odor, sabor, aparência e

avaliação global, na escala hedônica de nove pontos, abrangendo desde o “desgostei muitíssimo” ao “gostei muitíssimo”.

Resultados e Discussão

A amostra de geleia de tomates verdes servida aos provadores está apresentada na Figura 1.

FIGURA 1. Amostra de geleia de tomates verdes servida aos provadores.



Os 50 provadores não treinados, escolhidos ao acaso, incluíram alunos e servidores do IFSP Campus Barretos, e caracterizaram-se na faixa etária de 15 a 31 anos, sendo 54% do sexo feminino e 46% do sexo masculino. Através dos resultados da análise sensorial (Tabela 1), pode-se verificar que entre os atributos analisados, o que mais agradou os provadores foi o sabor, com média de 8,5 representando na escala hedônica “gostei muito (8)” e “gostei muitíssimo (9)”. O atributo que menos agradou os provadores foi a cor, apresentando média 7,1 na escala hedônica, representando entre “gostei ligeiramente (6)” e “gostei regularmente (7)”. A avaliação global do produto é considerada satisfatória, com valor de 8,1, estando entre “gostei muito (8)” e “gostei muitíssimo (9)” na escala hedônica. De maneira geral, os comentários encontrados com maior frequência nas fichas de avaliação, referiam-se ao sabor agradável, aparência de “doce caseiro”, e que apesar da cor não ser tão atrativa, surpreendeu pelo sabor, agradando assim as características sensoriais dos provadores. Também

houve comentários referentes a intenção de compra se o produto estivesse a venda comercialmente.

Tabela 1. Análise Sensorial de geléia de tomates verdes.

Atributo	Média
Cor	6,7
Aparência	8,0
Odor	7,3
Textura	7,9
Sabor	8,5
Avaliação global	8,1

Comparando-se os resultados obtidos com geléia de tomates verdes, a trabalhos realizados com geleias tidas como “não convencionais”, observa-se que em pesquisa de desenvolvimento de geléia de pitaya, obteve-se resultados favoráveis a formulações de geleias com matérias-primas inovadoras, visto que na avaliação global do produto, a maioria dos provadores optaram por “gostei regularmente” e “gostei muitíssimo. Desta forma, observa-se que formulações de geleia com polpas diferenciadas são bem aceitas, sendo uma alternativa de inserção de novos produtos no mercado, como opção aos consumidores desse doce.

Conclusões

Pode-se concluir através dos atributos avaliados que a geleia de tomates verdes pode ser uma alternativa para o processamento desse fruto, visto que o produto teve considerável aceitação pelos provadores, demonstrando seu potencial de produção e inserção no mercado.

Agradecimentos

Ao IFSP Campus Barretos pela área para cultivo dos tomates e laboratório utilizado na análise sensorial do produto. Aos provadores que participaram da análise sensorial.

Bibliografia

BRASIL, Ministério da Saúde - Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA **Resolução Normativa n.º 9, de 1978** D.O.U de 11/12/78. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br>> Acesso em: 12 set. 2018.

MEDEIROS, M.J.M.; SOUZA, J.F. de; CARNEIRO, L.C.; SILVA, J.A. da; SANTOS FILHO, R.; SANTOS, M.F.G. **Desenvolvimento de geléia de tomate (*Lycopersicon esculentum* var. cereja)**. 2010. Disponível em: <http://connepi.ifal.edu.br/ocs/index.php/connepi/CONNEPI2010/paper/viewFile/1669/969> Acesso em: 14 ago. 2018.

SARMENTE, N.N.; FERRARI, J.V. Avaliação do processamento e consumo de geleia utilizando duas variedades de pitaya no município de Jales – SP. In: **VIII Sintagro - Simpósio Nacional de Tecnologia em Agronegócio. 2016. Jales – SP**. Disponível em: <<http://www.fatecjales.edu.br/sintagro/images/anais/ematica9/avaliacao-do-processamento-e-consumo-de-geleia-utilizando-duas-variedades-de-pitaya-no-municipio-de-jales-sp.pdf>>. Acesso em: 02 set. 2018.

SEBRAE- SC. **Fabricação de Geleia de Frutas**. 2011. Disponível em: <<http://www.sebraemercados.com.br/fabricacao-de-geleia-de-fruta>>. Acesso em: 10 ago. 2018.

SILVA, J. B. C. *et al.* **Cultivo de Tomate para Industrialização**. Disponível em: <https://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Tomate/TomateIndustrial_2ed/importancia.htm>. Acesso em: 13 ago. 2018.