

AVALIAÇÃO INSTRUMENTAL DE COR DE NÉCTARES DE GOIABA LIGHT COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE LAVRAS/MG

LARISSA DE OLIVEIRA FERREIRA¹, PATRÍCIA APARECIDA PIMENTA PEREIRA²,
CARLOS JOSÉ PIMENTA³, LAÍS DE OLIVEIRA FERREIRA⁴

A cor é uma percepção visual resultante da detecção da luz após interação com o objeto, sendo uma das características mais importantes para a aceitabilidade. Apesar da importância da avaliação da cor, muitas vezes esse parâmetro não é devidamente estudado, devido à necessidade de equipamentos específicos e de preço elevado. Diante disso, o presente trabalho teve como objetivo avaliar a cor de 5 diferentes marcas de néctar de goiaba *light*. As marcas estudadas foram designadas de A, B, C, D, e E objetivando manter a idoneidade de seus fabricantes. A cor dos néctares foi determinada em colorímetro molelo KONICA Minolta CR 400, sistema L*(luminosidade) a* (componente vermelho-verde) b* (componente amarelo-azul). Observou-se que em todos os parâmetros de cor analisados houve diferença significativa ($p \leq 0,05$) entre as amostras de néctar. O valor L expressa a luminosidade ou claridade da amostra, quanto próximo de 100, mais clara é a amostra. Já valores de a* positivos indicam tendência a coloração vermelha e valores de b* positivos expressam maior intensidade de amarelo. Analisando os valores a* e b* é possível afirmar que as amostras de néctar de goiaba tenderam às cores vermelho e amarela e quanto ao valor L* apresentaram claridade intermediária tendendo a baixa claridade. As marcas A e D foram consideradas estatisticamente semelhantes em relação ao parâmetro L*, apresentando uma coloração mais clara que as demais. A amostra C apresentou alto valor de a*, indicando possuir cor vermelha mais intensa. Diante dos resultados, pode-se observar que os néctares de goiaba *light* apresentaram uma grande variação de cor entre as diferentes marcas. Essa diferença de cor pode ser causada pelo processo de fabricação personalizado, pela matéria-prima e pelos ingredientes que cada indústria utiliza, havendo assim uma despadronização do produto entre diferentes marcas.

Palavras-chave: néctar, goiaba, cor.

¹ Doutoranda em Ciência dos Alimentos, DCA/ UFLA, larioliv@hotmail.com

² Doutoranda em Ciência dos Alimentos, DCA/ UFLA, pattyap2001@yahoo.com.br

³ Professor Adjunto, DCA/UFLA, carlos_pimenta@dca.ufla.br

⁴ Graduanda em Química, DQI/UFLA, lalinhaoliv@yahoo.com.br