

**ALTERAÇÕES DURANTE ARMAZENAMENTO DE GOIABADA CASÇÃO DIET
ADICIONADA DE PREBIÓTICOS**

KARINA SCATOLINO MESQUITA¹, SORAIA VILELA BORGES²; JOÃO DE DEUS SOUZA
CARNEIRO³, MAYARA RIBEIRO ROCHA⁴, GABRIELA ANTONIETA DE CASTRO
COELHO⁵, TASSYANA VIEIRA MARQUES⁶

RESUMO

Preocupações com a saúde ou com a aparência física estão entre os fatores que têm levado uma parcela crescente da população a incorporar produtos *diet e light* a seus hábitos alimentares. O objetivo deste trabalho foi a produção e verificação de possíveis alterações durante um mês de armazenamento de uma goiabada cascão diet com adição de prebióticos (frutooligossacarídeos) através de análises físico-químicas e avaliação sensorial. Os resultados indicaram estabilidade para os fatores pH, acidez titulável e atividade de água. Para a porcentagem de frutanos observou-se pequena redução em sua concentração e em relação à sinérese foi notado moderado aumento. A avaliação sensorial com consumidores concentrou as maiores notas entre “gostei muito” e “gostei ligeiramente”. O doce de goiaba diet com adição de prebióticos obteve boa aceitação na avaliação pelos consumidores, além de apresentar características próximas ao doce de goiaba convencional, podendo ser considerado, portanto, uma alternativa àqueles que buscam hábitos alimentares saudáveis.

Palavras-chaves: Doce de goiaba, diet, frutooligossacarídeos, análise sensorial, hábitos alimentares.

INTRODUÇÃO

A goiabada ou doce em massa de goiaba é o produto resultante do processamento das partes comestíveis de goiabas sadias, desintegradas, até consistência apropriada, devendo ter cor normal característica do produto, variando de vermelho amarelado a vermelho amarronzado, odor e sabor normais lembrando a goiaba, aspecto gelatinoso e sólido permitindo o corte (Ferreira et al., 1993). Preocupações com a saúde ou com a aparência física estão entre os fatores que têm levado uma parcela crescente da população a incorporar produtos diet e light a seus hábitos alimentares. Um levantamento feito pela Associação Brasileira da Indústria de Alimentos Dietéticos (Abia) confirma que o mercado de alimentos leves e dietéticos tem aumentado, apontando um crescimento de 20% por ano no consumo de alimentos funcionais no Brasil nos últimos cinco anos. Mostra também, por outro lado, a falta de conhecimento dos consumidores a respeito de tais produtos. Se de uma forma, o fácil acesso a uma variedade cada vez maior desses itens – livremente expostos nas prateleiras dos supermercados – beneficia obesos, diabéticos e demais indivíduos que necessitam seguir alguma dieta alimentar, de outra, nutricionistas e especialistas alertam para os perigos do uso indiscriminado e inadequado de produtos diet e light, especialmente pela população jovem, o qual pode levar à desvios nutricionais (Pereira, 2007). Segundo Bourroul (2008), uma das principais tendências observadas no segmento alimentício é a busca por produtos com apelo saudável, portanto investimentos em pesquisa e desenvolvimento com o objetivo de criar novos produtos de maior valor agregado podem garantir o sucesso de indústrias de alimentos que se mobilizam para acompanhar a onda de consumo de alimentos saudáveis e de preparo rápido (Gouveia, 2006). O objetivo deste trabalho foi a produção e

¹ Mestranda em Ciência de Alimentos, DCA/ UFLA, karinascatolino@yahoo.com.br

² Professor Associado, DCA/UFLA, sborges@dca.ufla.br

³ Professor Adjunto, DCA/UFLA, joaodedeus@ufla.br

⁴ Graduanda em Engenharia de Alimentos, DCA/UFLA, mayara_r_r@hotmail.com

⁵ Graduanda em Engenharia de Alimentos DCA/UFLA, gabi_tune@yahoo.com.br

⁶ Graduanda em Engenharia de Alimentos DCA/UFLA, tassy_bh@hotmail.com

verificação de alterações no armazenamento durante um mês através de análises físico-químicas e avaliação sensorial de uma goiabada cascão diet com adição de prebióticos (frutooligosacarídeos).

MATERIAL E MÉTODOS

As goiabas (*Psidium guajava*, L) utilizadas na elaboração do doce foram da cultivar “Pedro Sato”, obtidas por meio de agricultores da região vinculados a Frutilavras. A produção dos doces realizou-se na Planta Piloto de Processamento de Produtos Vegetais da Universidade Federal de Lavras. As goiabas foram lavadas em água corrente para remoção das sujidades e imersas em solução de hipoclorito a 200ppm por 15 minutos. Os frutos foram despulpados em despulpadeira elétrica, processados em tacho aberto, onde foram adicionados os ingredientes. Após o término do processo, os doces foram armazenados em potes de polipropileno, sendo o enchimento feito a quente. Realizou-se então no tempo zero e após um mês de armazenamento as análises físico-químicas (pH, acidez titulável, atividade de água, colorimetria, determinação de frutanos e sinérese) além da análise sensorial com 80 consumidores onde em uma escala hedônica de 9 pontos cujos extremos correspondem a desgostei extremamente (1) e gostei extremamente (9), indicaram a impressão global que obtiveram ao observar e degustar o doce segundo Stone & Sidel (1993).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Avaliação físico-química:

Os resultados das análises físico-químicas estão apresentados na Tabela 1.

Tabela 1: Características físico-químicas do doce de goiaba cascão diet adicionado de prebióticos (média dos resultados realizados em triplicata):

	pH	Acidez Titulável (g ac.cítrico.100g ⁻¹)	Aw	Cor	% Frutanos	Sinérese
T 0	3,95	1,9	0,928	L*23,36 a* 14,48	10,43%	0,0
T 30	3,86	1,8	0,915	L* 22,58 a* 11,10	10,12%	0,9

Quando comparado com outros estudos (Menezes, 2009; Carneiro et al., 2009), envolvendo goiabada tradicional, são encontrados valores semelhantes de pH e cor. A acidez titulável e a atividade de água, porém, apresentam-se maiores no doce diet, devido provavelmente à ausência de açúcares. Ao longo do armazenamento houve uma redução no fator a*, indicando perda da cor vermelha. A formulação analisada não apresentou presença de sinérese no tempo zero, já no tempo um foi encontrado um valor de 0,9.

Análise sensorial:

Observando o histograma de frequência abaixo (Gráfico 1), constata-se que 82,5% dos consumidores dividiram suas notas entrei “gostei muito” e “gostei ligeiramente” no tempo 0, já no tempo 1 este valor atingiu 84,3%, resultado este que indica uma satisfatória aceitação do produto.

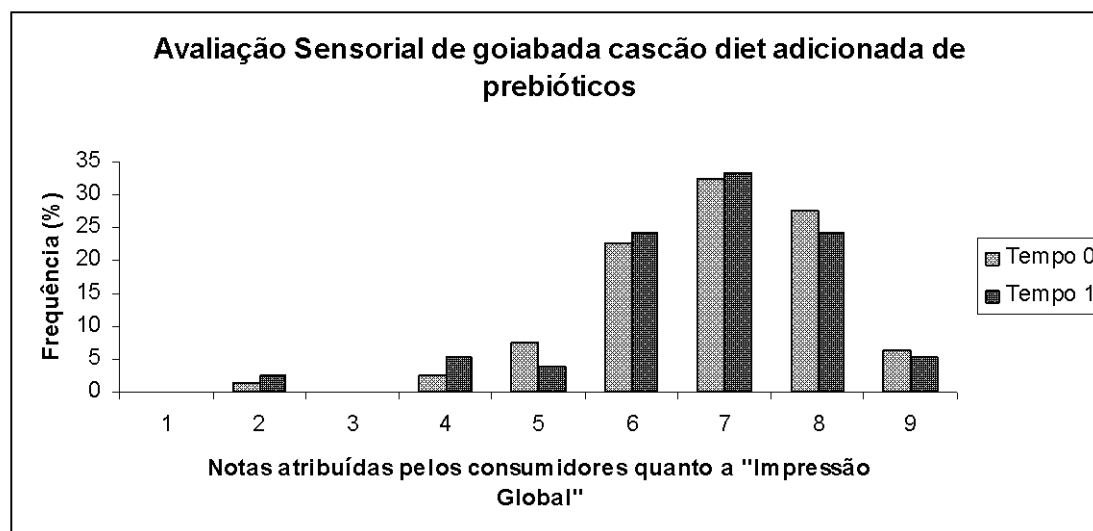


Gráfico 1: Histograma de frequência da análise sensorial em relação a “Impressão global” comparando os tempos zero e um de análise.

CONCLUSÃO

O doce de goiaba diet com adição de prebióticos obteve boa aceitação na avaliação pelos consumidores, além de apresentar características próximas ao doce de goiaba convencional. Pode ser considerado, portanto, uma alternativa àqueles que buscam hábitos alimentares mais saudáveis.

REFERÊNCIAL BIBLIOGRÁFICO

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS DIETÉTICOS. O consumidor e o mercado diet e light. Disponível em: <http://www.abiad.org.br/pdf/consumidoredietlight.pdf>. Acesso em 10 de agosto de 2010.

BOURROUL, G. Rotulagem funcional. **Leite & Derivados**, n.105, p. 49-57, mai/jun. 2008.

CARNEIRO L. C.; BEZERRA A. M. de M.; GUEDES A. de M. Fabricação de doce de goiaba com aproveitamento do albedo do maracujá amarelo. **Holos**, v.4, p.26-32, 2009.

FERREIRA, V. L. P.; DURAN, L. H.; MORI, E. M. M.; SOLER, M. P.; CALVO, C.G.; FISZMANN, S.; CARVALHO, C.R.L. **Caracterizacion y control de calidad de productos de frutas** - Relatório do projeto conjunto entre ITAL - Campinas Brasil e IATA/CSIC - Valencia, Espanha, 1993, 92p.

GOUVEIA F. Indústria de alimentos: no caminho da inovação e de novos produtos. **Inovação Uniemp**, Campinas, v.2, n.5, nov./dez. 2006.

MENEZES C. C.; BORGES S. V.; CIRILLO M. A.; FERRUA F. Q.; OLIVEIRA L. F.; MESQUITA K. S. Caracterização física e físico-química de diferentes formulações de doce de goiaba (*Psidium guajava* L.) da cultivar Pedro Sato. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v.3, p.618-625, jul./set. 2009.

PEREIRA C.P. de A. **Azul é light**: a cor como elemento de diferenciação em embalagens de alimentos leves. In: Congresso Internacional de Pesquisa em Design, 4., 2007, Rio de Janeiro.

STONE, H.S.; SIDEL J.L. **Sensory Evaluation Practices**. San Diego: Academic Press, 1993. 295p.