



AVALIAÇÃO SENSORIAL E DOS BIOATIVOS DE SORBET DE CASTANHOLA (*TERMINALIA CATAPPA* LINN.)

Alison dos Santos Oliveira¹, Máira Felinto Lopes²

RESUMO

O presente trabalho teve como objetivo processar três formulações de *sorbet* de castanhola, avaliar os perfis sensoriais e caracterizá-las quanto aos parâmetros físico-químicos e compostos bioativos. A castanhola foi processada no laboratório de Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal do CCTA/UFCG para a obtenção das formulações dos *sorbets*, sendo elas (F1) contendo: castanhola + água + goma xantana + açúcar, (F2) com castanhola + água + goma xantana + açúcar + xarope de guaraná e a (F3) com castanhola + água + goma xantana + açúcar + xarope de guaraná + banana. Depois de obtidas as amostras foram armazenadas por um período de 24 horas e avaliadas sensorialmente por 130 provadores não treinados, visando analisar os parâmetros de cor, odor, sabor, textura, aparência, intenção de compra, aceitação global e preferência através de escalas hedônicas. Ainda foram realizadas as análises de cor, SST, pH, acidez, umidade, cinzas, proteínas, lipídeos, compostos fenólicos, taninos, antocianinas, flavonoides, betalainas, carotenóides e atividade antioxidante na polpa da castanhola e nas três formulações. Todos os *Sorbets* apresentaram boa aceitação sensorial, onde, as formulações F1, F2 e F3 obtiveram médias de aceitação global de 6,35, 5,84 e 5,73, respectivamente, numa escala de sete pontos, o que mostra uma excelente aceitação de todas. Quanto a composição físico-química, os produtos mostraram bons teores de proteínas e baixos valores de lipídeos. As formulações F1 e F2 se destacaram quanto aos bioativos, contendo valores relevantes de fenólicos e outros compostos, bem como uma boa capacidade antioxidante, que contribui para melhor aceitação do produto no mercado alimentício agregando as características sensoriais e nutricionais.

Palavras-chave: fruta exótica, Teste afetivos, Gelados comestíveis.

¹Aluno do Curso de Engenharia de Alimentos do Centro de Ciência e Tecnologia Agroalimentar CCTA, UFCG, Pombal- PB, e-mail: alisonpb20@gmail.com

²Doutora, Docente do Curso de Engenharia de Alimentos do CCTA, UFCG, Pombal, PB, e-mail: maira.felinto@professor.ufcg.edu.br



SENSORY AND BIOACTIVE EVALUATION OF CASTANHOLA SORBET (*Terminalia Catappa* Linn.)

SUMMARY

The present work aimed to process three formulations of castanet sorbet, evaluate the sensory profiles and characterize them as to the physicochemical parameters and bioactive compounds. The castanets were processed in the Technology of Products of Plant Origin laboratory of the CCTA/UFCG to obtain the formulations of the *orbets*, which (F1) contained: castanets + water + xanthan gum + sugar, (F2) with castanets + water + xanthan gum + sugar + guarana syrup and (F3) with castanets + water + xanthan gum + sugar + guarana syrup + banana. After obtaining the samples, they were stored for a period of 24 hours and sensorially evaluated by 130 untrained tasters, aiming to analyze the parameters of color, odor, taste, texture, appearance, purchase intention, global acceptance and preference through hedonic scales. The analyses of color, TSS, pH, acidity, moisture, ash, proteins, lipids, phenolic compounds, tannins, anthocyanins, flavonoids, betalains, carotenoids and antioxidant activity in the pulp of the castanet and in the three formulations were also performed. All *Sorbets* showed good sensory acceptance, where the formulations obtained global acceptance averages of 6.35, 5.84 and 5.73 for F1, F2 and F3 respectively, and F1 and F2 were similar to açai in terms of appearance, flavor and odor, F2 was also the most preferred. As for the physicochemical composition, the products showed good protein contents and low lipid values. The formulations F1 and F2 stood out in terms of bioactives, containing satisfactory values of phenolics and other compounds, as well as a good antioxidant capacity, which contributes to better acceptance of the product in the food market by adding sensory and nutritional characteristics.

Keywords: exotic fruit, Affective test, Edible ice cream.