



## SENSORIAL DE GELEIA DE TAMARINDO COM ADIÇÃO PARCIAL DE MEL DE *Apis mellifera*

Kássia Raffaella Roque Silva<sup>1</sup>; Adriana da Silva Santos<sup>2</sup>; Grazielly Mirelly Sarmiento Alves da Nóbrega<sup>1</sup>; Naiara Menezes Bezerra<sup>1</sup>; Edsania Príncipe Xavier Nézio<sup>1</sup>; Ana Livia Carneiro Matias<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Graduanda em Tecnologia de Alimentos Instituto Federal da Paraíba Sousa, Paraíba, [raffaelasilva64@gmail.com](mailto:raffaelasilva64@gmail.com); [graziellynóbrega@gmail.com](mailto:graziellynóbrega@gmail.com); [nayaramenezes\\_ip@hotmail.com](mailto:nayaramenezes_ip@hotmail.com); [edsania97@gmail.com](mailto:edsania97@gmail.com); [analiviacarneiro@gmail.com](mailto:analiviacarneiro@gmail.com);

<sup>2</sup>Doutoranda em Agronomia, Universidade Federal da Paraíba, Areia, [drica\\_pl@hotmail.com](mailto:drica_pl@hotmail.com).

### RESUMO

O mel é um alimento rico em nutrientes sendo constituído em sua maior parte por hidrocarbonetos (75%), açúcares simples (Glicose e frutose); água (20%); minerais (cálcio, cobre, magnésio, fósforo, potássio, entre outros), aminoácidos, por ácidos orgânicos (ácido acético, ácido cítrico, entre outros) e vitaminas do complexo B, vitaminas C, D e E, além de possuir um teor considerável de antioxidantes (flavonoides e fenólicos). A produção de geleias é uma alternativa para utilizar frutas fora do padrão de qualidade para consumo *in natura*, contribuindo assim para minimizar as perdas pós-colheita. O tamarindo (*Tamarindus indica* L.) possui grande importância social para a agricultura familiar, se fazendo necessária a elaboração de produtos que utilize esse fruto como matéria prima a fim de aumentar seu interesse comercial. Diante disso, objetivou-se adicionar o mel de abelha na geleia de tamarindo com intuito de melhorar o valor nutritivo da geleia logo após isso foi aplicada uma análise sensorial com o intuito de avaliar a aceitação do produto. Foram produzidas três formulações, G0 (100% de sacarose), G1 (25% de mel, 75% de sacarose) e G2 (65% de mel, 35% de sacarose). As geleias foram elaboradas no Laboratório de Tecnologia de Vegetais do Instituto Federal da Paraíba-Campus Sousa. Cinquenta provadores não treinados entre alunos, professores e funcionários da instituição participaram da avaliação. O teste foi realizado utilizando uma escala hedônica com nove pontos a serem avaliados, sendo eles: aparência, aroma, sabor, cor e impressão global. As amostras G1 e G3 apresentaram maior aceitação em relação ao parâmetro sabor ( $p < 0,05$ ), além de se mostrarem visualmente mais consistentes que as demais. Já em relação aos demais atributos as amostras apresentaram aceitação similar, não diferindo significativamente. Portanto, o mel de *Apis mellifera* pode ser adicionado à geleia do tamarindo sem que ele influencie negativamente no seu aspecto sensorial, além de poder melhorar o valor nutricional e na aceitação da mesma.

**Palavras-chave:** *Tamarindus indica* L.; Mel de abelha; Adoçante natural; Fruto regional; Análise sensorial.

## SENSORY OF TAMARINDO JELLY WITH PARTIAL ADDITION OF HONEY FROM *Apis mellifera*

### ABSTRACT

Honey is a food rich in nutrients. It is mostly composed by hydrocarbons (75%), simple sugars (glucose and fructose); water (20%); minerals (calcium, copper, magnesium, phosphorus, potassium, among others), amino acids, organic acids (acetic acid, citric acid, among others), vitamins C, D, E and a considerable content of antioxidants (flavonoids and phenolics). An alternative to use tamarind fruits not selected for consumption in nature and minimize post-harvest losses is the production of jam. Tamarind (*Tamarindus indica* L.) has a great social importance for family farming, which make necessary to use this fruit to elaborate products in order to increase its commercial interest. Therefore, the aim of this study was to produce tamarind jam using honey as a sugar replacer to improve the nutritional value. Three formulations were produced, G0 (100% sucrose), G1 (25% honey, 75% sucrose) and G2 (65% honey, 35% sucrose). The jams were prepared at the Vegetable Technology Laboratory of the Federal Institute of Paraíba-Campus Sousa. Fifty untrained assessors among students, teachers and staffs of the institution participated in the assessment. The test was performed using a hedonic scale with nine points to evaluate the following attributes: appearance, aroma, flavor, color and overall impression. The samples G1 and G2 showed greater acceptance for flavor ( $p < 0.05$ ), this sample presented more solidity than others. Regarding the other attributes, the samples presented similar acceptance ( $p > 0.05$ ). Therefore, *Apis mellifera* honey can be added to the tamarind's jam without negatively influencing its sensory appearance, as well as improving its nutritional value and acceptance.

**Keywords:** *Tamarindus indica* L.; Bee Honey; Natural sweetener; Regional fruit; Sensory analysis.