



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Compota de kiwi: Caracterização sensorial

Jemima F. LISBÔA, Wiaslan F. MARTINS, Wélica C. D. VENCESLAU, Fabiano F. de LIMA, Adriana F. dos SANTOS

Jemima Ferreira Lisboa

Engenharia de Alimentos - Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar – UFCG – Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000. Pombal-PB. E-mail: jemimalisboa@hotmail.com

O kiwi (*Actinidia deliciosa*) é uma planta da família *Actinidiaceae*, o fruto é uma baga, de forma ovóide, esférica ou alongada, dependendo da cultivar. Possuem no exterior, pêlos de coloração pardo-esverdeada, geralmente macia e possuem elevado valor nutricional, contendo altos teores em vitamina C, potássio, cálcio e outros minerais. A compota ou fruta em calda é o produto obtido de frutas inteiras ou em pedaços, com ou sem sementes ou caroços, com ou sem casca, e submetida a cozimento incipiente, envasadas em lata ou vidro, praticamente cruas, cobertas com calda de açúcar. Logo, a compota de frutas surge como uma resposta tecnológica à necessidade da sociedade que busca uma alimentação mais saudável. Desta forma, o presente trabalho objetiva avaliar a aceitabilidade de compota de kiwi. Foram utilizados kiwis provenientes da EMPASA -Patos – PB. A elaboração das compotas foi realizada no Laboratório de Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal (LTPOV/CCTA/UFCG) – campus de Pombal – PB. A formulação da compota de Kiwi foi preparada com kiwis em estado de maturação adequado, açúcar, água mineral e ácido cítrico as etapas de elaboração foram recepção e pesagem, seleção, pré-lavagem, sanitização (50ppm), descascamento, corte, preparo do xarope (34°Brix), envasamento, exaustão, fechamento, inversão dos potes, resfriamento, rotulagem e armazenamento. A aceitabilidade foi avaliada quanto aos atributos de aparência, cor, aroma, sabor e textura e escala de atitude por uma equipe de 60 provadores não treinados, recrutados verbalmente de idades variáveis, após três dias de elaboração. O teste foi realizado no laboratório de Análise Sensorial (LAS/CCTA/UATA - Campus Pombal), sob condições controladas. Todas as compotas obtiveram boa aceitabilidade com os atributos de aparência, cor, aroma, sabor e textura. Quanto à atitude de consumo 11,6 % dos provadores comeriam esta compota muito frequentemente. Com base nos resultados verifica-se que o kiwi constitui boa matéria-prima para produção de compotas, sensorialmente aceitável pelos consumidores.

24 A 27 DE OUTUBRO DE 2011

Palavras-chave: Compota de kiwi, análise sensorial, aceitação.

