



AVALIAÇÃO SENSORIAL DE SUCOS DE CASCAS DE FRUTAS¹

Aline Tiecher², Daiane Dalla Corte³, Marciele Hoffmann Pereira, Raul Vicenzi, Stela Maris Meister Meira

INTRODUÇÃO: O desperdício de alimentos constitui-se num sério problema ocasionado tanto pelo desconhecimento do valor nutritivo de determinados resíduos, bem como pelo seu não aproveitamento. Em nosso país essa questão é relevante, principalmente quando somada a outro grave problema, a fome, resultando em um paradoxo. O aproveitamento de resíduos, principalmente cascas, de certas frutas como matéria-prima para a produção de alguns alimentos perfeitamente passíveis de serem incluídos na alimentação humana é uma alternativa que vem ganhando espaço. Esses resíduos representam extraordinária fonte de materiais considerados estratégicos para algumas indústrias brasileiras, serviços de alimentação, e a nível domiciliar desde que se sejam utilizados de forma adequada, observando as condições higiênicas. A utilização de partes de alimentos que normalmente são desprezadas como cascas, talos e folhas é importante, pois o aproveitamento integral dos alimentos, além de diminuir os gastos com alimentação e melhorar a qualidade nutricional da dieta, reduz o desperdício de alimentos e torna possível a criação de novas receitas. Deste modo, o presente trabalho constitui-se na elaboração de duas formulações de sucos a partir de cascas de abacaxi, maçã e manga e posterior avaliação sensorial, tendo como objetivo verificar a viabilidade do aproveitamento de cascas de frutas, a fim de obter informações sobre a aceitabilidade das amostras e se há preferência por alguma em especial. **MATERIAL E MÉTODOS:** Elaboraram-se duas formulações de sucos empregando-se cascas de abacaxi em ambas, sendo que em uma delas foi acrescentado cascas de manga e na outra cascas de maçã. Após a lavagem e higienização das frutas em água clorada a 150 ppm, retirou-se as cascas, procedeu-se à fervura em água e posterior liquidificação. O suco obtido foi filtrado, adoçado e refrigerado até o momento do teste. Para a realização da avaliação sensorial, o painel sensorial foi composto de 30 provadores não treinados, sendo estes alunos e professores da Unijuí. O delineamento estatístico foi baseado em blocos casualizados. As amostras foram apresentadas codificadas com números de 3 dígitos e distribuídas para os provadores aleatoriamente e simultaneamente. A amostra de suco de casca de abacaxi com casca de maçã foi codificada com o número 190, enquanto a amostra de suco de casca de abacaxi com casca de manga foi codificada com o número 226. Aplicou-se o teste de aceitação de Escala Hedônica, onde o provador deveria avaliar, em uma escala de 1 (desgostei extremamente) a 9 (gostei extremamente), a sua aceitação em relação às duas amostras quanto aos atributos: cor, odor, sabor, viscosidade, e impressão global das amostras. Os dados adquiridos para cada atributo foram avaliados através de Análise de Variância (ANOVA) a 5% de significância, bem como se efetuou o cálculo do índice de aceitação das amostras, considerando a impressão global de cada uma. **RESULTADOS:** Após a análise estatística dos resultados, pode-se afirmar que não houve diferença significativa entre as amostras quanto aos atributos: cor, odor, sabor, viscosidade e impressão global. Em relação ao índice de aceitação, a amostra de suco de cascas de abacaxi e maçã apresentou 76,7% enquanto a amostra de suco



de cascas de abacaxi e manga apresentou 75,9%. Tanto o suco de cascas de abacaxi e manga quanto o suco de cascas de abacaxi e maçã apresentaram boa aceitabilidade, sugerindo a viabilidade de elaboração de sucos com características sensoriais apreciáveis. **CONCLUSÃO:** De acordo com os resultados obtidos, sucos elaborados a partir de cascas de abacaxi e maçã e sucos elaborados com cascas de abacaxi e manga não apresentaram diferença em relação aos atributos sensoriais de cor, odor, sabor e viscosidade. O índice de aceitabilidade foi de 76,7% e 75,9%, respectivamente. Os sucos de cascas de abacaxi, maçã e manga analisados podem ser considerados como fontes alternativas de nutrientes, pois é uma forma de aproveitamento integral de frutas, ao mesmo tempo em que reduz o desperdício de alimentos, visto que, os sucos elaborados tiveram boa aceitabilidade. Dessa forma, também seriam interessantes novos estudos sobre esses produtos, através de análises físico-químicas e microbiológicas.

¹ Pesquisa desenvolvida no componente curricular "Análise sensorial"

² Acadêmicas do curso de Química Industrial de Alimentos da UNIJUÍ/UERGS

³ Professor orientador, Mestre do Departamento de Biologia e Química da UNIJUÍ