

AVALIAÇÃO SENSORIAL DESCRITIVA DO SUCO DE LARANJA ADITIVADO COM EXTRATO DE JAMBOLÃO (*Syzygium cumini*).

Thaise M. Tobal¹ (PG); Helena M. A. Bolini²(PQ) ; Roberto da Silva¹(PQ); Maurício Boscolo* ¹(PQ).

¹ Departamento de Química e Ciências Ambientais. IBILCE - UNESP. São José do Rio Preto. boscolo@ibilce.unesp.br

² Departamento de Alimentos e Nutrição. Faculdade de Engenharia de Alimentos – UNICAMP.

Palavras Chave: Análise Sensorial, Suco de laranja, Jambolão, *Syzygium cumini*, Antioxidante.

Introdução

O jambolão é o fruto do *Syzygium cumini* (L. Skeels), conhecido também com Jamelão, e é uma árvore originária da Índia, podendo ser encontrada em praticamente todo território brasileiro. Seu fruto aparenta-se a uma azeitona escura de polpa clara.

O extrato metanólico de jambolão tem se demonstrado um eficiente antioxidante natural devido à presença de antocianinas em sua composição. As principais características sensoriais do jambolão são: sabor adstringente, coloração vermelha escura e aroma pouco acentuado. Estas características o torna um potencial aditivo para alimentos ácidos e de coloração intensa como o suco de laranja. Estudo anterior demonstrou por GC-MS que o extrato de jambolão inibiu a oxidação de vários compostos presentes no suco de laranja¹.

Neste trabalho, suco de laranja Pêra foi adicionado com extrato de jambolão na concentração de 1,0 g/L e avaliado sensorialmente por Análise Descritiva Quantitativa. O extrato metanólico de jambolão foi preparado como descrito por Tobal et al.¹

O painel sensorial foi composto por 13 provadores treinados entre funcionários e estudantes do Departamento de Alimentos e Nutrição da UNICAMP. As amostras foram apresentadas de forma monádica e seqüencial em blocos completos balanceados, sendo uma amostra de suco natural e outra de suco aditivado em duas condições: fresco e estocado por 24 horas a 10°C. Os parâmetros descritivos utilizados foram escolhidos pelos membros do painel sensorial durante o treinamento, sendo eles: acidez, adstringente, amargor, aroma de terra, aroma característico, aroma de casca de laranja, aroma herbáceo, coloração amarela, corpo, doçura, irritante, sabor característico, turbidez e uniformidade da cor. Os resultados foram avaliados por ANOVA, $p \leq 0,05$, e análise de componentes principais.

Resultados e Discussão

O perfil sensorial descritivo para as quatro amostras em estudo foi muito similar (Fig. 1). As notas atribuídas para sabor característico de laranja foram as que sofreram a maior influência da adição do extrato de jambolão, pois no caso do suco fresco, a amostra contendo o extrato de jambolão foi a mais bem pontuada pelos provadores treinados.

32ª Reunião Anual da Sociedade Brasileira de Química

Parâmetros classificados como negativos tais como acidez, aroma de terra, aroma de laranja passada e irritante tiveram suas menores notas para as amostras de suco refrigerado por 24h aditivado de extrato de jambolão e para a amostra de suco fresco aditivado de extrato de jambolão, respectivamente. Nos parâmetros doçura e coloração amarela as amostras que apresentaram maiores notas foram as de suco aditivado de extrato de jambolão, tanto o suco fresco como o refrigerado por 24h. A amostra de suco fresco foi a que apresentou maior turbidez.

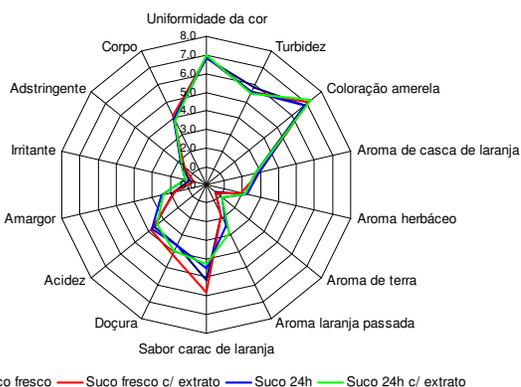


Fig. 1. Perfil sensorial descritivo de amostras de suco de laranja pêra fresco e estocado refrigerado por 24h com e sem adição de extrato metanólico de jambolão.

Conclusões

Os resultados sensoriais não detectaram uma influência negativa para a utilização do extrato de jambolão no suco de laranja como um antioxidante natural. Notoriamente, a adição de extrato de jambolão na concentração de 1,0 g/L reduziu as notas de características naturais negativas do suco e ao mesmo tempo potencializou as características positivas como doçura e sabor característico. Estes resultados abrem novas opções para uma aplicação industrial da utilização de extrato de jambolão como antioxidante natural na indústria alimentícia.

Agradecimentos

CAPES

¹ Tobal et al. 31ª Reunião Anual da Sociedade Brasileira de Química, 2008.