

062

**CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E AVALIAÇÃO SENSORIAL DA GELÉIA DE BUTIÁ (BUTIA CAPITATA).** *Ana Paula Cecatto, Marise Cristiane Abel, Raul Vicenzi (orient.) (UNIJUI).*

O presente trabalho procurou avaliar a produção da geléia de butiá elaborada a partir de sucos obtidos por duas formas distintas (difusão por vapor e pressão), verificando se a maneira de extração do suco pode afetar a composição físico-química e sensorial. A geléia de butiá foi produzida com frutas previamente congeladas com utilização de suqueira (difusão por vapor) e prensagem manual, sendo envasada em recipientes plásticos e armazenado a temperatura ambiente. As análises físico-químicas realizadas foram umidade, cinzas, proteína bruta, lipídeos, acidez total titulável, sólidos solúveis totais, pH, fibra bruta, carboidratos e ácido ascórbico. A avaliação sensorial foi realizada com painel sensorial, composto de 45 provadores não treinados. Foram aplicados testes de aceitação, de preferência e de intenção de compra. Quanto às avaliações físico-químicas realizadas, verificou-se diferença nos teores de proteína, encontrando-se maiores teores na geléia produzida com o suco extraído por pressão, média de 0,41% enquanto que a geléia produzida por difusão apresentou 0,16%. Para açúcares redutores em glicose, a geléia produzida a partir do suco extraído por pressão e a geléia produzida utilizando-se o suco extraído por difusão apresentaram, respectivamente, médias de 20,52% e 14,06%. O teor de açúcares não redutores, porém, foi maior na geléia produzida com o suco extraído por difusão, apresentando uma média de 24,46%, enquanto que a geléia produzida com o suco extraído por pressão apresentou 18,11%. O teor de ácido ascórbico foi maior na geléia produzida com suco extraído por pressão, média de 24 mg/100 mL enquanto a outra amostra de geléia apresentou média de 18 mg/100mL. Na avaliação sensorial a amostra mais aceita e preferida foi à geléia produzida com suco extraído por pressão. Quanto à intenção de compra ambas geléias foram bem aceitas, não havendo diferenças entre elas.