



## ANÁLISE SENSORIAL DE MÉIS DE LARANJEIRA COM ADIÇÃO GLICOSE

**Curtolo, M.<sup>1</sup>, Castro, D.B.<sup>1</sup>, Costa, L.<sup>1</sup>, Fonseca, J.G.<sup>1</sup>, Viana, L.G.<sup>1</sup>, Verruma-Bernardi, M.R.V.<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Graduando da Universidade Federal de São Carlos – Campus Araras-SP, Rodovia Anhanguera, Km 174, Araras-SP, maisa\_curtolo@hotmail.com, castro\_boris1@hotmail.com, le\_costa\_@hotmail.com, junh\_fonseca@hotmail.com, luciana.godoyv@hotmail.com, <sup>2</sup>Profa. Departamento de Tecnologia Agroindustrial e Sócio-Economia Rural / UFSCar. verruma @cca.ufscar.br

Uma das maneiras de adulteração é a adição de xarope de glicose ao produto, porém, há poucos estudos que a relacione com a análise sensorial. Sendo assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar se provadores não treinados conseguem verificar diferença sensorial entre mel puro, mel com 20% de xarope de glicose e mel com 50% de xarope de glicose. Foi utilizado mel de florada de laranja do município de Araras. A análise sensorial foi realizada no laboratório de análise sensorial do Campus Araras/UFSCar. As amostras foram apresentadas a 40 provadores voluntários não treinados que realizaram o teste de ordenação (ABNT, 1994), de cor crescente cor), aroma característico, sabor característico, consistência e quanto à preferência. Cada provador recebeu um cerca de 20g de cada amostra, servidas a temperatura ambiente em copos descartáveis de 50 mL. A interpretação dos dados obtidos nos testes de ordenação foi de acordo com a ABNT (1994), que indica a diferença crítica entre os totais de ordenação a nível de 5%. Verificou-se que provadores identificaram diferença entre o mel puro das amostras de mel adicionadas de xarope de glicose apenas para o atributo consistência; a amostra de mel com 50% de xarope de glicose apresentou menor consistência possivelmente pela composição do xarope de glicose que possui maior concentração neste tratamento e portanto, maior teor de água do que comparada com os outros tratamentos. Sendo assim, a consistência poder ser considerada uma característica para diferenciar os méis com adição de glicose do mel puro.