



**DESENVOLVIMENTO E ACEITAÇÃO DE CHÁ MISTO À BASE DE RESÍDUO DE MORANGO (*FRAGARIA X ANANASSA DUCH*) E ACEROLA (*MALPIGHIA EMARGINATA D.C.*)**

Cardoso, J.R.<sup>1</sup>., Santos, D.N.<sup>2</sup>, Pinto, L.I.F.<sup>3</sup>, Borges, J.M.<sup>4</sup>, Silva, R.A.<sup>5</sup>

<sup>1, 3,4,5</sup> Departamento de Informação, Ambiente, Saúde e Produção Alimentícia- Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, Teresina, Piauí, e-mail: [robson.cefetpi@gmail.com](mailto:robson.cefetpi@gmail.com)

<sup>2</sup> Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos, Universidade de São Paulo, Pirassununga, São Paulo.

As indústrias processadoras de frutas vêm crescendo no Brasil, com isso cresce também a quantidade de resíduos gerados, muitas vezes dispostos diretamente no meio ambiente. Esses resíduos constituídos principalmente por cascas, sementes e bagaços são ricos em sais minerais, vitaminas e fibras, e desta forma, podem ser aproveitados na formulação de vários produtos tais como geléias, doces e chás. Este trabalho teve por objetivo a formulação de um chá misto pronto para beber a partir de resíduos da agroindústria de polpa de frutas (morango e acerola) e avaliação quanto aos aspectos sensoriais. A bebida foi desenvolvida com os resíduos da extração de polpa fornecidos por uma empresa local e as formulações definidas segundo Delineamento Composto Central Rotacional 2<sup>2</sup> sendo as percentagens de resíduos de morango e acerola as variáveis independentes. Os resíduos foram submetidos à infusão, por 10 minutos, seguido de pasteurização e envase. Os chás foram submetidos às análises sensoriais (teste de aceitação e intenção de compra) e as respostas sensoriais avaliadas através de análises dos efeitos sobre as respostas (Diagrama de Pareto), análise de variância e superfície de resposta. Os resultados da análise de variância mostraram que as formulações dos chás mistos diferiram significativamente, em nível de 5% de probabilidade para os parâmetros sensoriais sabor, corpo e intenção de compra. De acordo com o Diagrama de Pareto, para todos os atributos avaliados (cor, aroma, sabor, corpo, aceitação global e intenção de compra), nenhuma das variáveis ou mesmo a interação entre elas foram significativas, pois não ultrapassaram a linha da significância, para um limite de 95% de confiança. A superfície de resposta mostrou que em todos os parâmetros sensoriais o resíduo de acerola apresentou a maior concentração. Este trabalho mostrou que o desenvolvimento de chá misto com resíduo de morango e acerola em escala industrial teria boa aceitação pelos consumidores, além de contribuir para redução do impacto ambiental.

**Agradecimentos:** IFPI