



## DESENVOLVIMENTO DE MARIOLA “DIET” DE GOIABA COM ADIÇÃO DE FIBRAS

Tavares<sup>1</sup>, P. E. R.; Osmo<sup>2</sup>, C. M.; Parra<sup>3</sup>, F. G.; Baggio<sup>4</sup>, S. R.; Cipolli<sup>5</sup>, K. M. V. A. B.

1 - Pesquisador, FRUTHOTEC/ITAL, Campinas-SP (2 - Bolsista CNPQ / Graduação - FEA/UNICAMP, Campinas-SP; 3 - Técnico, FRUTHOTEC/ITAL, Campinas-SP; 4 - Pesquisador, LQ/CCQA/ITAL, Campinas-SP; 5 - Pesquisador, LAFISE/CCQA/ITAL, Campinas-SP [ptavares@ital.sp.gov.br](mailto:ptavares@ital.sp.gov.br));

A utilização de goiaba em formulações com redução do valor calórico favorece a obtenção de produto com boa aceitação, escoamento da fruta e agregação de valor, pois possui qualidades como aroma e sabor agradáveis, e é um produto funcional. O objetivo deste trabalho foi comparar o produto formulado com o aperfeiçoamento da doçura através de combinação de edulcorantes com caráter funcional e adição de fibras, Mariola “Diet” (MD), sensorialmente e por análises físico-químicas com dois produtos “diet” do mercado, sendo Goiabada “Diet” (GD) e Goiabada “Diet” tipo Cascão (GDC). O produto desenvolvido, Mariola “Diet”, contém ciclamato de sódio, sucralose e sacarina sódica, e adição de fibras na sua formulação. Os teores de açúcares totais e fibras alimentares obtidos foram, respectivamente, 7,9 e 14,1 g/100g nas amostras GD e GDC, e 12,6 e 4,6 g/100g na amostra MD. O valor calórico (kcal/100g) obtido foi de 173 para as amostras GD e GDC e de 169 para a MD. O pH variou entre 3,8 (GD/GDC) e 3,9 (MD), enquanto a dureza obtida do perfil de textura instrumental, apresentou ( $p < 0,05$ ) 6,0 kgf (GD); 3,5 kgf (GDC) e 1,6 kgf (MD). Avaliou-se a aceitação dos produtos através de escala hedônica estruturada de 9 pontos, utilizando 51 consumidores de goiaba. Na aceitabilidade do produto de modo global e da aparência, MD com médias situadas entre “gostei pouco” e “nem gostei nem desgostei” diferiu ( $p < 0,05$ ) de GD/GDC, com médias entre “gostei pouco” e “gostei”, as quais não diferiram ( $p > 0,05$ ) entre si. Na aceitação da textura, MD não diferiu de GD ( $p > 0,05$ ) e esta última não diferiu ( $p > 0,05$ ) de GDC, todas com as mesmas médias citadas anteriormente. Quanto ao aroma, sabor, intensidade de sabor residual e textura, as amostras não diferiram entre si ( $p > 0,05$ ). No teste de intenção de compra, a GD e GDC obtiveram médias correspondentes a “talvez sim/talvez não compraria” e não diferiram entre si ( $p > 0,05$ ), enquanto a amostra de MD recebeu média entre “talvez sim/talvez não compraria” e “provavelmente não compraria”. A coloração mais clara da MD foi menos aceita em relação às demais, possivelmente pela tradição de coloração escurecida para goiabada, evidenciando a necessidade de um trabalho de esclarecimento sobre as propriedades deste novo tipo de produto.

**Agradecimentos:** Ao CNPQ, pela Bolsa PIBIC e apoio na realização deste trabalho.