

## DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE CHUTNEY A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS REGIONAIS

**Coordenador:** Diego Dias Carneiro

Resumo: Chutney é um termo genérico (derivado do Hindu "Chatni") que se refere a um condimento composto pelos seguintes elementos: doce (proveniente de frutas), ácido (proveniente do limão ou vinagre), hortaliças e pimentas. Sua principal utilização é como acompanhamento de outros alimentos entre os quais podem ser citados, carnes assadas, carnes grelhadas, torradas e pães. O objetivo geral desse projeto foi a elaboração de um chutney regional, utilizando como base para o desenvolvimento de diferentes formulações os frutos pequi e manga. O uso da manga como fruto para acompanhar o pequi foi baseado nos seguintes critérios: i) coloração similar, ii) fruto encontrado facilmente na região, iii) fruto comumente utilizado na formulação de chutneys. A tecnologia para a obtenção do chutney foi mediante à cocção dos frutos com os condimentos e posteriormente na adição de vinagre, açúcar e água até a textura desejada. Foram preparadas três formulações (A, B e C), onde a diferença entre elas foi a concentração de polpa de pequi, sendo respectivamente 5%, 10% e 15% de polpa. Todas as amostras foram submetidas à análise sensorial (teste de preferência e teste de aceitabilidade) a fim de se escolher a formulação ideal. Com base nos resultados da análise sensorial, realizada com 50 provadores não treinados, a amostra que obteve a maior preferência foi a elaborada com 5% de polpa de pequi (37,04% de preferência) onde a principal característica citada pelos provadores foi o sabor presente porém sutil do pequi. Quanto ao teste de aceitabilidade, não foi observado diferença significativa dos valores médios dos parâmetros avaliados (sabor, aroma, cor e textura) entre as amostras (Teste de Tukey 5% de significância). Quanto à intenção de compra, 75,86% dos provadores comprariam o produto caso o mesmo fosse disponibilizado no mercado. A elaboração de Chutney se mostrou como uma forma inovadora do uso do pequi, uma vez que o uso mais comum citado pelos provadores é em pratos típicos como frango com pequi e arroz com pequi, onde o produto, conforme resultado da análise sensorial teria um bom potencial de mercado em virtude do valor de seu nível aceitação.

**Palavras-chave:** chutney, mercado, qualidade, cerrado