

**DESENVOLVIMENTO, CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E
SENSORIAL DE FRUTA CRISTALIZADA PRODUZIDA A PARTIR DO
ALBEDO DA MELANCIA**

Coordenador: Daniela Fernanda Lima de Carvalho Cavenaghi

Resumo: Foram realizados vários testes para definir a receita da formulação das frutas cristalizadas com diferentes aromatizantes e proporções de glicose e sacarose, pois dependendo da concentração desses açúcares o produto possui diferentes características, portanto foram analisados o efeito da substituição da glicose pela sacarose e adição de cloreto de cálcio (CaCl_2) na cocção do pré-tratamento dos albedos, com um planejamento em rede simplex (Simplex lattice design) com pontos interiores e centroide para definir a variação dos ingredientes. Foram realizadas as análises durante 0, 30, 60 e 90 dias de Acidez Total Titulável quantificada através do método 016/IV (IAL,2008), o potencial hidrogênio (pH) (017/IV – IAL, 2008) e grau Brix por refratômetro digital; a atividade de água (Aa) foi realizada por meio de analisador de atividade de água Aqualab 3T (decagon), método (978.18). A determinação de cor através do sistema CIELAB ($L^*a^*b^*$), onde as leituras são determinadas em L^* (Luminosidade), a^* (transição da cor verde $-a^*$ para vermelho $+a^*$) e b^* (transição da cor azul $-b^*$ para amarelo $+b^*$), calibrado para um padrão branco, com iluminante D65 10° para observador padrão e componente especular excluído (SCE), utilizando colorímetro portátil de marca Minolta CM-700D; textura (força de cisalhamento) em texturometro de marca Stable Micro Systems, onde a mesma foi definida pela medida de máxima força requerida para cisalhar as amostras de fruta cristalizada (peças de aproximadamente 2,5 cm x 2,5 cm) utilizando-se uma “probe” Warner-Bratzler na velocidade de 2mm/s; todas as análises foram feitas em triplicata e de acordo com o recomendado pela AOAC (2012). Também foram realizadas a análise centesimal realizada de acordo com os métodos descritos pela AOAC - Official Methods of Analyses (2012). A umidade foi determinada por gravimetria em estufa a vácuo à 105°C pelo método 925.09, cinzas por meio do resíduo de incineração obtido em mufla à 550°C através do método 923.03, lipídeos por Soxhlet de acordo com o método 920.39, e proteína pelo método de kjeldahl modificado utilizando o método 991.20 e fator de conversão 6,25. Fibras brutas por digestão ácido e alciano, e o conteúdo de carboidratos obtido através da metodologia 038/IV e 039/IV (IAL,2008).

Palavras-Chave: Entrecasca, desidratação osmótica, avaliação físico-química, avaliação sensorial.