



PRODUÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL DE CERVEJA DE CASTANHOLA (TERMINALIA CATAPPA LINN.) ROXA

Juvêncio Olegário de Oliveira Neto¹, Máira Felinto Lopes²

RESUMO

O objetivo deste trabalho foi elaborar, caracterizar e analisar sensorialmente cervejas de trigo adicionadas de castanhola roxa. Desta forma, foram elaboradas quatro cervejas: o controle (sem castanhola) e as de 10, 20 e 30% de polpa. Os produtos foram submetidos à caracterização físico química quanto ao pH, acidez total, acidez fixa, acidez volátil, açúcares totais, sólidos solúveis, teor alcoólico, cor e os compostos bioativos. A análise sensorial foi realizada com 100 provadores não treinados para as amostras de 10, 20 e 30%, sendo avaliada a aceitação sensorial dos atributos cor, aroma, sabor, textura e impressão global e intenção de compra. A partir dos resultados obtidos na caracterização físico-química verificou-se que as cervejas diferiram entre si para todos os atributos analisados, demonstrando que a adição da castanhola resultou em alterações nas características da bebida. As análises microbiológicas obtiveram resultados negativos para todos os testes demonstrando que o produto estava livre de contaminação. Na aceitação sensorial em geral, as médias obtidas corresponderam aos termos “gostei ligeiramente” e “gostei muito” (6,40-8,06), evidenciando uma aceitação satisfatória, exceto para o sabor da cerveja 10% que obteve a única média abaixo de 6 (5,38), classificado como “indiferente”. Para intenção de compra obteve-se média entre 2,89 (10%) e 3,84 (30%), às quais correspondem aos termos hedônicos mais próximos a “talvez consumisse/talvez não consumisse” e “provavelmente compraria o produto. Assim, a elaboração de cervejas com a adição de castanhola roxa mostrou-se como uma alternativa viável, principalmente com 30% de matéria prima.

Palavras-chave: bebida alcoólica, Terminalia catappa Linn, perfil sensorial.

¹ Aluno do curso de Engenharia de Alimentos, CCTA/UATA –UFPA, Pombal, PB, e-mail: juvencioolegariodeoliveiraneto@gmail.com

² Farmacêutica, CCTA/UATA –UFPA, Pombal, PB, e-mail: maira.felinto@professor.ufpa.edu.br



***PRODUCTION AND SENSORY ANALYSIS OF PURPLE CHESTNUT BEER
(TERMINALIA CATAPPA LINN.) PURPLE***

ABSTRACT

The objective of this work was to elaborate, characterize and analyze sensorially as wheat beers added with Terminalia catappa Linn purple. In this way, four beers were prepared: the control (without fruit) and those with 10, 20 and 30% pulp. The sugar products were selected for physical physical characterization, total pH, precision, chemical determination, soluble solids, alcoholic and volatile solids. The products were subjected to physical chemical characterization of pH, total acidity, fixed acidity, volatile acidity, total sugars, soluble solids, alcohol content and color. Sensory analysis was performed with 100 untrained tasters for samples of 10, 20 and 30%, being evaluated the sensorial acceptance of the attributes color, aroma, flavor, texture and global impression and purchase intention. From the analyzes obtained in the physical-chemical characterization, it was verified that the beers differed from each other for all the attributes analyzed, demonstrating that the addition of castanets resulted in changes in the characteristics of the drink, while the microbiological analysis obtained negative results for all tests, demonstrating that the product was free from contamination. In sensory acceptance in general, the averages obtained corresponded to the terms "I liked it slightly" and "I liked it a lot" (6.40-8.06), except for the flavor of the 10% beer, which had the only rating below 6 (5, 38), classified as "indifferent", evidencing a satisfactory acceptance. For purchase intention, averages between 2.89 (10%) and 3.84 (30%) were obtained, which correspond to the hedonic terms closest to "Maybe I would consume/maybe not buy" and "I would probably buy the product". Thus, the elaboration of beers with the addition of purple castanets proved to be a viable alternative, mainly with 30% of raw material.

Keywords: Alcoholic beverage, Terminalia catappa Linn, sensory profile