

ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE NÉCTARES MISTOS VINAGREIRA (*HIBISCUS SABDARIFFA* L.) E CUPUAÇU DURANTE O ARMAZENAMENTO

**Gislane Romano Mendonça¹;
Romário de Sousa Campos²;
Virgínia Kelly Gonçalves Abreu³;
Tatiana de Oliveira Lemos⁴;
Ana Lúcia Fernandes Pereira⁵.**

RESUMO

A elaboração de néctares mistos é resultante da procura de alimentos mais saudáveis e com sabores diversificados, possibilitando a combinação de diferentes vegetais. Neste contexto, tem-se a vinagreira (*Hibiscus sabdariffa* L.), que é uma Planta-Alimentícia-Não-Convencional, rica em minerais, ácidos orgânicos e compostos antioxidantes. Assim, pode ser feita uma combinação dessa hortaliça com o cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*), fruto que apresenta sabor bastante apreciado pelos consumidores, sendo fonte de vitamina C e compostos fenólicos. Portanto, néctares mistos desses vegetais proporcionam produtos com alto valor nutricional e boa aceitação sensorial. Além disso, é importante estudar a estabilidade desses produtos visto que durante a vida-de-prateleira a qualidade e aceitabilidade do produto sofre mudanças. Assim, o objetivo do trabalho foi avaliar a atividade antioxidante e a aceitação sensorial de néctares mistos usando infusão ou extrato das folhas de vinagreira e cupuaçu armazenados por 180 dias. Para isso, os néctares foram preparados com 30% de base mista, de acordo com as seguintes formulações: F1 (45% de infusão, 55% de polpa de cupuaçu e 12 °Brix) e F2 (28% de extrato, 72% de polpa de cupuaçu e 14°Brix). Os néctares foram envasados em garrafas de vidro previamente esterilizadas e armazenados a temperatura ambiente (25 °C) por 180 dias. Nos dias 0, 45, 90, 135 e 180 foram realizadas análises de atividade antioxidante (métodos ABTS e DPPH) e aceitação sensorial. Durante a estocagem por 180 dias, a atividade antioxidante reduziu linearmente ($p < 0,05$) para os dois néctares nos dois métodos testados, sendo essa redução maior em F1. Para ABTS, F1 reduziu de $0,35 \pm 0,01$ para $0,25 \pm 0,01$ $\mu\text{M}/\text{mL}$ e F2 de $0,29 \pm 0,01$ para $0,22 \pm 0,01$ $\mu\text{M}/\text{mL}$. No DPPH F1 reduziu de $0,05 \pm 0,01$ para $0,02 \pm 0,01$ $\mu\text{M}/\text{mL}$ e F2 de $0,03 \pm 0,00$ para $0,01 \pm 0,01$ $\mu\text{M}/\text{mL}$. A aceitação sensorial dos néctares de F1, avaliados mediante escala hedônica, teve as médias dos atributos cor, aroma, sabor e impressão global variando na região de aceitação da escala até o dia 135. Com 180 dias, houve uma redução na aceitação, com os resultados variando entre as categorias “desgostei ligeiramente” e “nem gostei, nem desgostei”. Já F2, teve melhor aceitação durante a estocagem quando comparada a F1. Para F2,

¹Graduação, Universidade Federal do Maranhão, Avenida da Universidade – E-mail: mendoncar.gislane@gmail.com

²Graduação, Universidade Federal do Maranhão, Avenida da Universidade – E-mail: romariocampos_13@hotmail.com

³Doutorado, Professora Adjunta, Universidade Federal do Maranhão, Avenida da Universidade – E-mail: vkellyabreu@gmail.com

⁴Doutorado, Professora Adjunta, Universidade Federal do Maranhão, Avenida da Universidade – E-mail: tiana.lemos@ufma.br,

⁵Doutorado, Professora Adjunta, Universidade Federal do Maranhão, Avenida da Universidade – E-mail: anafernandes@gmail.com



em todos os atributos, as médias se localizaram na região de aceitação variando entre “gostei ligeiramente” e “gostei muito”. Com a estocagem houve uma redução da aceitação, mas mesmo assim F2 não apresentou rejeição. Portanto, durante a estocagem ocorre uma redução da atividade antioxidante dos néctares e F2 teve maior aceitação.

Palavras-chaves: Planta-Alimentícia-Não-Convencional, frutas amazônicas, escala hedônica.

¹Graduação, Universidade Federal do Maranhão, Avenida da Universidade – E-mail: mendoncar.gislane@gmail.com

²Graduação, Universidade Federal do Maranhão, Avenida da Universidade – E-mail: romariocampos_13@hotmail.com

³Doutorado, Professora Adjunta, Universidade Federal do Maranhão, Avenida da Universidade – E-mail: vkellyabreu@gmail.com

⁴Doutorado, Professora Adjunta, Universidade Federal do Maranhão, Avenida da Universidade – E-mail: tiana.lemos@ufma.br,

⁵Doutorado, Professora Adjunta, Universidade Federal do Maranhão, Avenida da Universidade – E-mail: anafernandes@gmail.com