

Doce de casca de mamão *light*: caracterização sensorial entre escolares

Paulo Sérgio Loubet Filho¹, Graziela Nunes², Thais Fernanda Souza Sehn², Érica Caroline da Silva³, Camila Jordão Candido³, Elisvânia Freitas dos Santos⁴, Daiana Novello⁵.

¹Discente, Curso de Nutrição, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande, MS, Brasil. Autor correspondente: paullo.loubet@gmail.com.

²Discente, Curso de Nutrição, Universidade Estadual do Centro-Oeste (Unicentro), Guarapuava, PR, Brasil.

³Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Saúde e Desenvolvimento na Região Centro-Oeste, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

³Técnica em Alimentos e Laticínios, Curso Alimentos/Tecnológico, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

⁴Docente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

⁵Docente, Curso de Nutrição, Unicentro, Guarapuava, PR, Brasil.

Introdução: O desperdício de alimentos pode ser evitável por meio da utilização integral dos alimentos, incluindo as partes menos nobres, como as cascas de frutas em novos produtos ou naqueles normalmente consumidos. **Objetivo:** Verificar a aceitabilidade de doces de mamão *light* adicionados de diferentes níveis de casca de mamão entre escolares. **Metodologia:** Foram elaboradas cinco formulações de doce de mamão: F1 padrão (0% de casca de mamão) e as demais adicionadas de 9,5% (F2), 19% (F3), 28,5% (F4) e 38% (F5) de casca de mamão. O nível de edulcorantes foi fixo em todas as amostras (18,5%). Participaram da pesquisa 60 provadores não treinados, sendo escolares devidamente matriculados em uma Escola Municipal de Guarapuava, PR, de ambos os gêneros, com idade entre 7 a 10 anos. Os atributos foram avaliados por meio de uma escala hedônica facial estruturada mista de 7 pontos, variando de 1 (“super ruim”) a 7 (“super bom”). Também, foram aplicadas questões de aceitação global e intenção de compra analisadas com o uso de uma escala estruturada de 5 pontos (1 - “desgostei muito”/“não compraria” a 5 - “gostei muito”/“compraria com certeza”). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de ética, sob o parecer 608.950/2014. Os dados foram analisados através da análise de variância, pelo teste de Tukey, considerando significância $p < 0,05$. **Resultados:** As amostras não diferiram significativamente ($p > 0,05$) entre si em nenhum dos atributos avaliados (aparência, aroma, sabor, textura e cor), bem como na aceitação global e intenção de compra. Esses resultados sugerem a possibilidade de substituição de 100% da polpa de mamão pela casca da fruta. Todas as formulações apresentaram índice de aceitabilidade maior que 70%, classificando-as com boa aceitação sensorial. De maneira geral, a maioria dos julgadores atribuíram notas ≥ 5 (“bom”) para todos os atributos avaliados e ≥ 4 (“gostei”) para a aceitação global. **Conclusão:** Conclui-se que um nível de adição de até 38% de casca de mamão em um doce de mamão foi bem aceito pelos provadores, obtendo-se aceitação sensorial semelhante ao produto padrão e com boas expectativas de comercialização.

Palavras-chave: Doces; Edulcorantes; Frutas.