

PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES AND ACCEPTANCE OF JELLY AND NECTAR OF ARAZA AND PAPAYA

Modesto Antonio Chaves¹, Rilvaynia D. Soares², Fátima Baptista³, Eliza Caldas Soares², Ellen Godinho Pinto², Celio Kersul Sacramento⁴

¹Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB)/Departamento de Estudos Básicos e Instrumentais, 45700-000, Itapetinga, BA, Brazil. E-mail: modestochaves@hotmail.com;

²Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB), Itapetinga, BA, Brazil.

³Universidade de Évora, Évora, Portugal.

⁴Universidade Estadual Santa Cruz (UESC), Ilhéus, BA, CEP 45662.000, Brazil. celiokersul@gmail.com

The main objective of this work was to evaluate the acceptance of jelly and nectars made from araza (*Eugenia stipitata* Mc Vaugh) and papaya. The following percentages of araza and papaya were, respectively, used: 50:50; 40:60; 30:70 and 20:80. For both pulps and products the variables studied were: acidity, pH, total content of soluble solids. Acceptance tests were conducted for the developed products. An inverse relation was observed between the papaya proportion and the soluble solids content and titratable acidity. The jelly made with skin araza presented higher levels of soluble solids, higher pH and lower titratable acidity compared with those obtained with fruit without the peel. Higher concentrations of papaya pulp improved the acceptance of nectar and jelly in all formulations. It was observed an increased in the acceptance when using araza with skin, until levels of 45% of papaya for the jelly and 24% for the nectar. This was probably due to specific sensorial attributes of the araza skin and it is an indicator for future researches.

Key words: *Eugenia stipitata*, *Carica papaya*, sensorial analysis.

Propriedades físico-químicas e aceitação de geléia e néctar de araçá e mamão.

O objetivo deste trabalho foi avaliar a aceitação de geléias e néctares confeccionadas de araçá-boi (*Eugenia stipitata* Mc Vaugh) e mamão. As seguintes porcentagens usadas foram respectivamente: 50:50; 40:60; 30:70 e 20:80. Tanto as polpas como os produtos foram analisados quanto: acidez, pH, teor de sólidos totais. Para os produtos, foram feitos testes de aceitação. Uma relação inversa foi observada entre a proporção de mamão e o conteúdo de sólidos solúveis e acidez titulável. A geléia feita de araçá com a casca apresentou maiores teores de sólidos solúveis, maiores valores de pH e menores valores de acidez titulável em relação àquela feita com frutos sem a casca. Altas concentrações de polpa de mamão melhoraram a aceitação do néctar e geléia em todas as formulações. Contudo, foi observado um aumento na aceitação quando usado araçá com casca, até os níveis de 45% de mamão para a geléia e 24% para o néctar. Este resultado foi, provavelmente, devido aos atributos sensoriais específicos da casca do araçá e é um indicador para pesquisas futuras.

Palavras-chave: *Eugenia stipitata*, *Carica papaya*, análise sensorial.