

MEL CO-CRISTALIZADO COM SACAROSE: AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL

Sabrina Gabriela Farina¹

Leda Battestin Quast²

O mel é considerado um produto apícola de fácil exploração e comercialização. No entanto, ainda são escassos produtos derivados a partir do mel. O mel co-cristalizado com sacarose pode representar uma alternativa de comercialização e renda aos apicultores, além de apresentar conveniência de armazenamento, transporte e possível aplicação na indústria de alimentos. Para o processo de co-cristalização, 300g de sacarose e 50g de água foram colocadas em um recipiente de inox, em uma chapa a 200°C por aproximadamente 8 minutos. Neste período a temperatura da solução variou do ambiente até 124°C. Em seguida retirou-se a amostra do aquecimento e 45g de mel foram adicionadas sob agitação. A mistura foi distribuída em formas de alumínio, e colocada em estufa a 40°C durante aproximadamente 48h. Após a secagem, a amostra foi triturada em liquidificador e armazenada em vidros hermeticamente fechados. Os testes de co-cristalização foram realizados em nove amostras de méis provenientes do estado de Santa Catarina. O produto co-cristalizado foi avaliado em termos de suas propriedades físicas através da umidade, atividade de água, densidade, ângulo de repouso e isoterma de sorção. Foi possível observar que o produto co-cristalizado apresentou características físicas semelhantes as da sacarose comercial. O produto foi submetido para avaliação sensorial, sendo o mesmo degustado com suco de limão. A análise sensorial recrutou voluntários, de ambos os sexos, não treinados, consumidores usuais de mel, com idade variando entre 18 e 50 anos. O produto co-cristalizado foi avaliado através da aceitabilidade global usando uma escala hedônica estruturada de 9 pontos, ancorada nos extremos 1: desgostei extremamente e 9: gostei extremamente. A intenção de compra do produto co-cristalizado foi avaliada utilizando escala de cinco pontos, “definitivamente

¹ Graduanda em Engenharia Ambiental, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Chapecó. Bolsista PRO-ICT/UFFS. sabrina_g.farina@yahoo.com.br

² Professora, Doutora, Engenheira Química, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Chapecó. lbattestin00@gmail.com

compraria” a “definitivamente não compraria” correspondendo ao maior e menor escore “5” e “1”, respectivamente. Os resultados da análise sensorial mostraram boa aceitabilidade do produto, bem como sua intenção de compra.

Palavras chave: Mel co-cristalizado. Análise sensorial. Propriedades físicas.

Umidade

¹ Graduanda em Engenharia Ambiental, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Chapecó. Bolsista PRO-ICT/UFFS. sabrina_g.farina@yahoo.com.br

² Professora, Doutora, Engenheira Química, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Chapecó. lbattestin00@gmail.com