

INTRODUÇÃO

O aproveitamento de resíduos de frutas como matéria-prima no processamento de novos alimentos é de grande interesse econômico e tem representado um segmento importante nas indústrias, pois agrega valor a subprodutos e reduz o acúmulo dos mesmos.

A análise sensorial foi aplicada de acordo com a metodologia Stone, tendo uma escala gradual de 1 a 9, sendo 1-desgostei muitíssimo e 9-gostei muitíssimo.

OBJETIVO

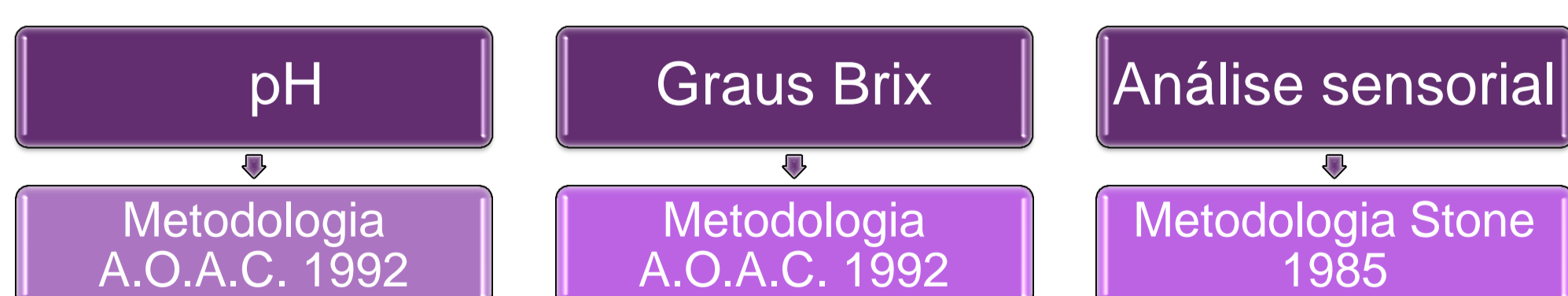
Formular o *topping* utilizando o bagaço de mirtilo resultante da produção do suco da fruta. Avaliar as propriedades e a aceitação do consumidor ao produto.

MATERIAIS E MÉTODO

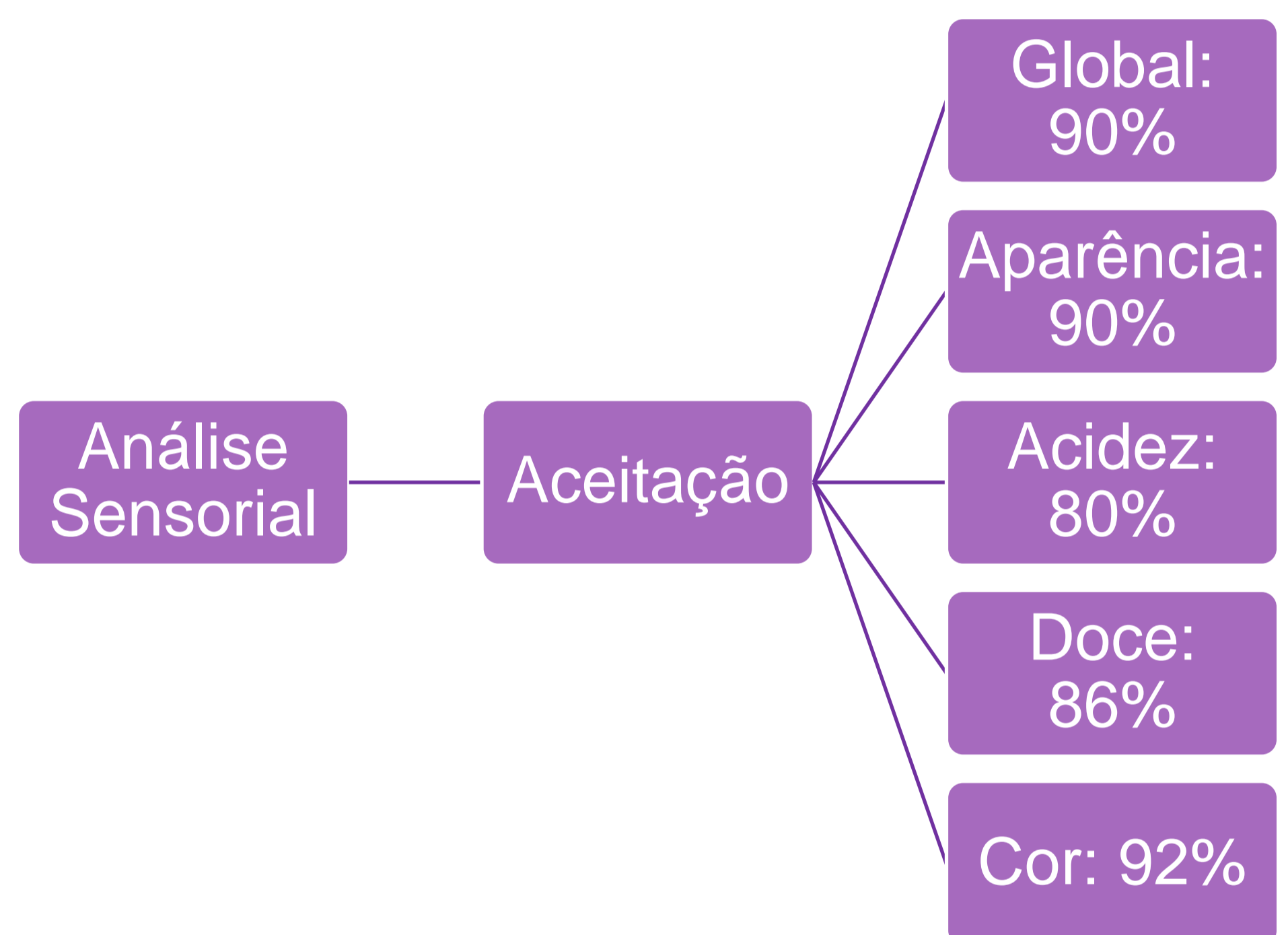
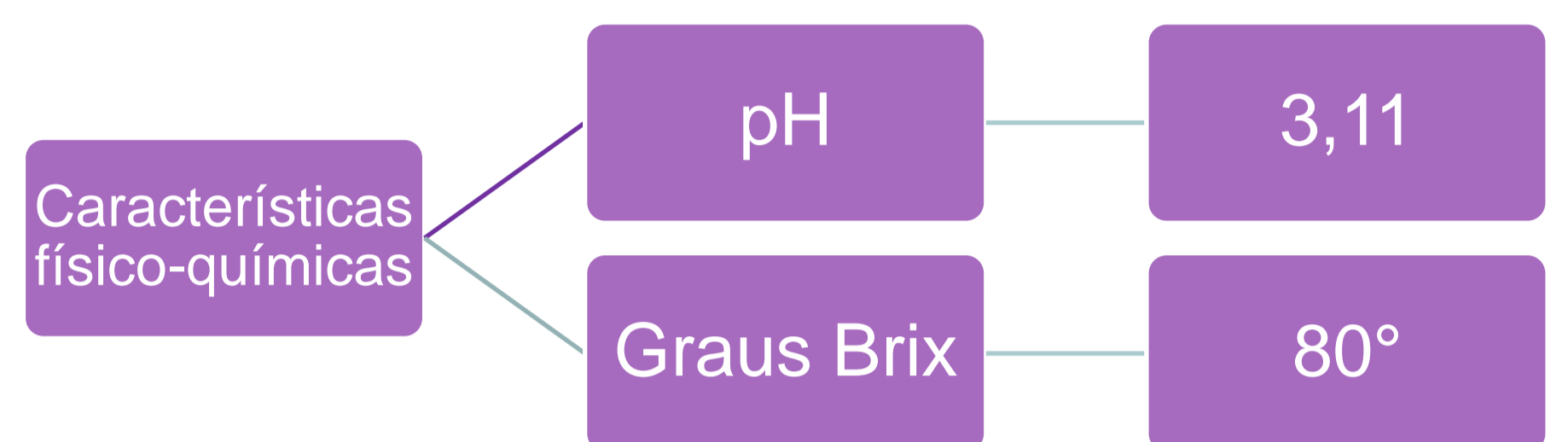
Formulação



Após pronto, o *topping* foi submetido a análises físico-químicas e sensoriais, para avaliar a aceitação do produto.



RESULTADOS E DISCUSSÃO



CONCLUSÃO

O *topping* de mirtilo com base no resíduo da produção do suco da fruta apresentou alta aceitação do público, mostrando-se apto à comercialização.

BIBLIOGRAFIA

STONE, H.S; SIDEL, J.L. **Sensory evaluation practices**. London: Academic Press, 1985. 311 p.

A. O. A. C. , 12 ed. Washington: A. O. A. C., 1992. 1015p.

AGRADECIMENTO

À sorveteria Trivialy por disponibilizar o sorvete base usado no teste de análise sensorial para aceitação.

