

## **Produtos da grumixama: desenvolvimento, caracterização química e aceitabilidade sensorial.**

Denise Rubinho dos Santos Martins<sup>(1)</sup>, Karina Fernandes Mendonça<sup>(2)</sup> e Thaise Mariá Tobal<sup>(3)</sup>.

Graduanda da Universidade Federal da Grande Dourados/UFGD– Rodovia Dourados – Itahum, Km 12 – Cidade Universitária, Caixa Postal 533, 79.804-970 – Dourados – MS <sup>(1)(2)</sup>  
Professora da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade Federal da Grande Dourados/UFGD <sup>(3)</sup>  
deniserubinhosm@gmail.com<sup>(1)</sup>, kaka\_fm11@hotmail.com<sup>(2)</sup>, thaisetobal@ufgd.edu.br <sup>(3)</sup>.

### Resumo

O presente trabalho objetivou desenvolver e caracterizar produtos a base de grumixama bem como avaliar sua aceitabilidade e a estabilidade de compostos bioativos dessa fruta. Foram realizadas análises físicas, químicas e sensoriais. A geleia e o iogurte apresentaram 25,65% e 80,32% de umidade, 0,34% e 0,53% de cinzas, 0,67% e 2,95% proteínas, 71,31% e 12,71% de carboidrato, 2,04% e 3,5% de lipídeos, 0,72% e 0,25% de fibras, 0,7% e 0,85% de acidez titulável e pH de 3,6 e 4,4, respectivamente, atendendo a legislação. A geleia e a polpa da fruta apresentaram, respectivamente, 0,14 e 1,46mg/100g de antocianinas, 613,07 e 664,58mgAG/100g de fenólicos e atividade antioxidante de 1522,63 e 1273,25 g de amostra / g de DPPH, demonstrando redução desses componentes devido ao processamento. As notas obtidas para todos os atributos sensoriais avaliados ficaram entre 7 e 8, e a maioria dos provadores indicou que provavelmente ou certamente compraria o produto, demonstrando boa aceitação. A utilização da grumixama na produção de geleia e iogurte apresenta características satisfatórias para o consumo, e apesar do processamento diminuir a quantidade de compostos bioativos, as quantidades encontradas na geleia são significativas, demonstrando que a grumixama é uma opção promissora para elaboração de produtos alimentícios.

Termos para indexação: Compostos Bioativos, *Eugenia brasiliensis*, Aceitabilidade.

**Grumixama products: development, chemical characterization and sensory acceptability.**

Abstract