

## MARMELADA DE SANTA LUZIA: AVALIAÇÃO SENSORIAL DE AMOSTRAS COMERCIAIS

PIMENTEL JESUS, Maria Rita<sup>1</sup>; AMORIM, Yasmim Gomes<sup>1</sup>; PERDIGÃO, Pedro Matos<sup>1</sup>; XAVIER, Tatielih Pardim Oliveira<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup>Instituto Federal de Goiás, Câmpus Luziânia \* [tatielih.pardim@ifg.edu.br](mailto:tatielih.pardim@ifg.edu.br)

A Marmelada de Santa Luzia, é um doce típico do município de Luziânia, muito popular e com características únicas. A sua fabricação é realizada de forma artesanal, onde cada produtor tem sua pequena fábrica e otimiza da melhor maneira o seu processo para se obter um produto de alta qualidade. Diante disso, este projeto teve como objetivo avaliar sensorialmente três amostras de doce de marmelo, de diferentes produtores, provenientes do comércio local do município de Luziânia-Goiás, analisando se houve diferenças significativas entre produtores, em relação aos aspectos cor, textura e sabor, aplicando o teste de Tukey ao nível de significância de 5% no tratamento estatístico. A pesquisa realizada teve caráter experimental e foi conduzida por 59 provadores da comunidade universitária e servidores da instituição. Os testes foram consentidos através da submissão e aprovação no Comitê de Ética em Pesquisa registrado com o número de CAAE 75343923.4.0000.8082. Após análise dos dados, verificou-se que houve diferença significativa para todos os atributos analisados. Para o atributo cor, a amostra 1 apresentou diferença em relação as demais, a qual foi atribuída a maior média. A sua maior aceitabilidade pode ser explicada devido à sua coloração característica marrom brilhante. Com relação aos atributos aroma e sabor, verificou-se que a amostra 3 não alcançou uma aceitação considerável em relação as demais, obtendo as menores médias, dentre elas. Na impressão global, as análises dos dados obtidos demonstraram que os valores atribuídos pelos provadores estão situados na escala hedônica entre “gostei ligeiramente” e “gostei muito”, comprovando que a amostra 1 obteve uma aceitabilidade superior as demais, sendo que a amostra 3 foi a que obteve a menor aceitação. A amostra 3 não alcançou aceitabilidade mínima. Nesse sentido, este trabalho é bastante relevante, visto que possibilitou comparar as propriedades sensoriais existentes entre as marmeladas oriundas de diferentes produtores. A compreensão da aceitação destes doces de marmelo, auxilia no desenvolvimento de produtos de melhor qualidade que atendam às preferências dos consumidores, o que é bastante favorável, pois a comercialização das Marmeladas de Santa Luzia é crescente na região, por ser um patrimônio cultural e imaterial goiano.

**Palavras-chave:** Marmelada, Santa Luzia, patrimônio, caracterização sensorial.

**Agradecimentos:** O presente trabalho foi realizado com apoio do Instituto Federal de Goiás (Edital n° 18/2023). PIMENTEL JESUS, Maria Rita agradece ao CNPq pela bolsa concedida.

Realização:

Apoio: