



DESENVOLVIMENTO E ACEITABILIDADE DE SORVETE DE CREME COM DOCE DE JAMBOLÃO (*SYZYGIUM CUMINI*)

Felipe F. Souza¹, Larissa F. Simões¹, Nicolas A. Azevedo¹, Yasmin E. F. de Carvalho¹ e Eyde C. S. Bonatto¹

¹UFAM – Universidade Federal do Amazonas
Email: felipefreitassouza08@gmail.com

RESUMO

Este estudo aborda a elaboração do sorvete de creme com o doce de jambolão, uma fruta não convencional, com o objetivo de analisar sua aceitabilidade sensorial. A base do sorvete foi preparada com leite integral, leite em pó, creme de leite, leite condensado e emulsificante, homogeneizada e refrigerada. O doce de jambolão foi preparado com a polpa da fruta, açúcar, pectina e ácido cítrico, passando por um processo de cozimento e resfriamento. A seguir a massa do sorvete foi montada em camadas alternadas com o doce de jambolão em uma caixa própria para sorvete e novamente refrigerada por 12 horas. Para avaliar a aceitabilidade do produto, foi realizada uma análise sensorial com 50 provadores não treinados, os quais avaliaram atributos como aparência, aroma, sabor, cor, acidez e textura, utilizando a Escala Hedônica.

Palavras-chave: Análise sensorial. Fruta não convencional. Gelados comestíveis.

INTRODUÇÃO

O jambolão (*Syzygium cumini*), pertencente à família *Myrtaceae*, é uma espécie amplamente conhecida no Brasil por diversos nomes populares, como jamelão, azeitona-do-nordeste, ameixa roxa e murta. Apesar de ser originário da Ásia, o jambolão apresenta excelente adaptação às condições climáticas e edáficas brasileiras, desenvolvendo-se bem em diferentes tipos de solo. A frutificação ocorre entre os meses de janeiro e maio, resultando em frutos do tipo baga, semelhantes às azeitonas, que passam de coloração branca para vermelha e, finalmente, preta quando maduros. A polpa é carnosa, adocicada e levemente adstringente, o que a torna agradável ao paladar. No Brasil, o consumo é predominantemente *in natura*, embora o fruto também possa ser processado na forma de compotas, geleias, licores, vinhos, vinagres e outros produtos derivados, ampliando seu potencial de aproveitamento agroindustrial (Vizzotto; Fetter, 2009).

O sorvete é um alimento gelado de grande popularidade no Brasil e tem se destacado por constantes inovações em sua composição nutricional. Sua formulação pode incorporar diversos ingredientes que, ao serem combinados por meio da emulsão de gorduras e proteínas, resultam em um produto de textura suave e cremosa, amplamente apreciado por consumidores de diferentes faixas etárias (Shigematsu *et al.*, 2025). Conforme a definição da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), os sorvetes são classificados como gelados comestíveis obtidos a partir da emulsão de gordura e proteínas, com ou sem adição de outros ingredientes, devendo ser mantidos congelados para garantir sua conservação e qualidade até o momento do consumo (Brasil, 2005).



O presente trabalho teve como objetivo desenvolver um sorvete de creme com adição de doce de jambolão, buscando aliar sabor e valor nutricional, além de promover o aproveitamento dessa fruta tropical pouco explorada na indústria alimentícia.

METODOLOGIA

Os frutos de jambolão foram adquiridos em uma feira local da cidade de Manaus e processados no Laboratório de Bioenergia da Faculdade Ciências Agrárias (FCA) da Universidade Federal do Amazonas.

A base do sorvete de creme (Figura 1) foi formulada com leite integral (2L), leite em pó (48g), leite condensado (790g), creme de leite (380g) e emulsificante (20g). Os ingredientes foram homogeneizados em batedeira doméstica por 15 minutos e refrigerados a 8°C por 4 horas, em béquer (4L) coberto com papel manteiga.

Figura 1 - Ingredientes para a base do sorvete de creme



Fonte: Elaboração própria (2025).

O doce de jambolão foi obtido a partir da higienização e sanitização em solução de hipoclorito de sódio por 15 minutos, seguida da lavagem e extração da polpa. A polpa (510,8g) foi cozida inicialmente por 10 minutos, acrescida de açúcar (510,8g) e pectina (10g) por 8 minutos e, por fim, incorporado ácido cítrico, permanecendo a mistura em repouso até atingir temperatura ambiente (Figura 2).

A incorporação de ar à massa do sorvete foi realizada em batedeira doméstica por 15 minutos, com adição de liga neutra (10g), visando a obtenção de textura cremosa e prevenção de cristais de gelo (Figura 3). A massa e o doce foram distribuídos em camadas em caixa de sorvete de 2L, coberto com papel manteiga, e refrigerados por 12 horas.

Figura 2 - Calda em repouso



Fonte: Autores (2025).

Figura 3 - Sorvete finalizado



Fonte: Autores (2025).



Foram preparadas 50 amostras, adicionadas em potes de 250mL, para análise sensorial por provadores não treinados, realizado no Laboratório de Análise Sensorial da mesma instituição. Os atributos avaliados incluíram aparência, aroma, sabor, cor, acidez e textura, utilizando a Escala Hedônica de 1 a 9, e, por fim, a intenção de compra do produto.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os dados da análise sensorial foram coletados e a partir deles foi elaborada uma tabela que representa a aceitabilidade dos atributos sensoriais incluídos na avaliação. Os resultados demonstraram que os atributos que mais agradaram aos provadores foram cor (62%), aparência (56%) e sabor (40%), sendo a textura (36%) o atributo com menor porcentagem de aceitação, conforme exibido na seguinte tabela:

Tabela 1: Aceitabilidade dos atributos sensoriais do sorvete de creme com doce de jambolão

Atributo Sensorial	Aceitabilidade (%)
Aparência	56%
Aroma	38%
Sabor	40%
Cor	62%
Acidez	38%
Textura	36%

Fonte: Autores (2025)

Além da tabela de aceitabilidade constando os valores de aceitação de cada atributo da análise sensorial, também foi feita uma pesquisa com intuito de analisar a intenção de compra do produto, onde destaca-se um valor de 94% de intenção, demonstrando grande interesse pelo sorvete.

Tabela 2: Intenção de compra do sorvete de creme com doce de jambolão

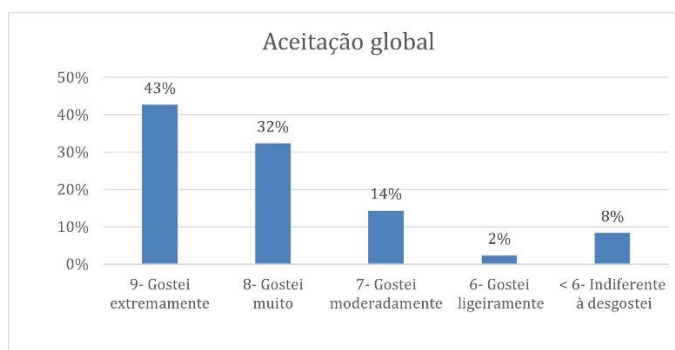
Intenção de compra	Quantidade	Porcentagem
Sim	47	94%
Não	3	6%

Fonte: Autores (2025)

Por fim, foi elaborado um gráfico de aceitação global do produto, ainda utilizando a escala hedônica de 1 a 9, onde evidenciou-se uma aceitabilidade considerável de 43% no ponto máximo da escala (9), confirmando grande potencial do fruto não convencional utilizado para a elaboração do sorvete.



Figura 4 – Aceitação global do produto através da escala hedônica



Fonte: Autores (2025)

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os resultados obtidos através deste estudo demonstraram que a utilização do jambolão no desenvolvimento do sorvete de creme revelou-se uma alternativa interessante para a introdução de frutas não convencionais em produtos alimentícios, tendo em vista que sua aceitabilidade global foi muito satisfatória, além do interesse significativo dos provadores pela compra do produto (94%). Diante disso, o aproveitamento deste fruto não apenas atende às expectativas relacionadas a qualidade sensorial, como também oferece uma proposta inovadora e atrativa para o mercado de alimentos.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos a Prof^ª. Dra. Eyde Bonatto pela orientação, apoio e pelo espaço cedido para realização deste trabalho.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de gelados comestíveis e preparados para gelados comestíveis, pós para o preparo e bases para gelados comestíveis: Resolução RDC n. 266, de 22 de setembro de 2005. **Diário Oficial da União**: Poder Executivo, Brasília, DF, 2005.

SHIGEMATSU, Elke *et al.* Sorvete à base de cenoura: avaliação das características físicas, microbiológicas, composição centesimal e carotenoides. *Brazilian Journal of Development*, Curitiba, v. 11, n. 5, p. 01-19, 2025.

VIZZOTTO, Márcia; FETTER, Mariana da Rosa. **Jambolão: o poderoso antioxidante**. Pelotas-RS: Embrapa Clima Temperado, 2009.