

# AVALIAÇÃO SENSORIAL DE MARRON GLACÉ: ESTUDO DA INFLUÊNCIA DA TEMPERATURA, TEMPO DE COZEDURA/CONFITAGEM E AÇÚCAR NO PERFIL SENSORIAL DAS CASTANHAS USADAS NA PRODUÇÃO DE MARRON GLACÉ

Reis C.<sup>1</sup>, Cosme F.<sup>1,2</sup>, Nunes F.<sup>1,2</sup>, Vilela A.<sup>1,2\*</sup>

<sup>1</sup>Universidade de Trás-os Montes e Alto Douro, Quinta de Prados, 5001-801 Vila Real.

<sup>2</sup>CQ-VR, Centro de Química de Vila Real, Quinta de Prados, Vila Real \*avimoura@utad.pt

O castanheiro é uma das culturas mais antigas e representativas da região de Trás-os-Montes e constitui uma das principais fontes de rendimento das explorações agrícolas. A castanha, tem vindo a ganhar importância, deixando de ser consumida apenas como um fruto (castanha assada, cozida e pilada), para passar a ser também um produto transformado. Assim, a castanha é usada na produção de produtos como compotas, purés, marron glacés, entre outros que são considerados produtos de valor acrescentado.

Este trabalho pretendeu estudar a influência da temperatura, tempo de cozedura/confitagem e açúcar utilizado (sacarose, maltitol, xilitol, glucose, Fructooligossacarídeo - FOS e sorbitol) no perfil sensorial das castanhas usadas na produção de marron glacé recorrendo a descritores apropriados, com o objectivo de contribuir para um melhor conhecimento das características sensoriais. A avaliação sensorial foi efectuada por um painel de provadores, devidamente treinado, de modo a obter o perfil sensorial de cada amostra de castanha confitada através de uma análise descritiva quantitativa.

Dos resultados obtidos na análise de *clusters* e análise em componentes principais (ACP), foi possível observar a formação de grupos que se distinguem entre si. Assim, verificamos que no processo de confitagem da castanha para obtenção de marron glacé, o tempo e temperatura de cozedura utilizados são importantes do ponto de vista sensorial, principalmente em relação aos parâmetros de textura oral (dureza, coesividade e mastigabilidade). Os açúcares utilizados já influenciam a percepção que os provadores tem quer do sabor doce quer do sabor residual.

**Palavras-chave:** Marron glacé, tempo e temperatura de cozedura, açúcar