

Comunicado 163

Técnico

ISSN 1808-9984
Dezembro, 2015
Petrolina, PE

on line



Foto: Ana Cecília Poloni Rybka

Elaboração de Barra de Cereal Sabor Maracujá-do-Mato

Ana Cecília Poloni Rybka¹

Introdução

Na região semiárida do Brasil, um dos frutos que apresentam ocorrência frequente e espontânea é o maracujá-do-mato (*Passiflora cincinnata* Mast.), que merece atenção da comunidade científica também na área de processamento, já que possui sabor exótico e suave (ARAÚJO, 2007; METTI et al., 2005). O fruto é obtido por meio do extrativismo, mas pode ser cultivado para fins comerciais, como na região dos municípios de Canudos, Uauá e Curaçá, no Estado da Bahia (RYBKA; FREITAS, 2014).

A elaboração de produtos com maracujá-do-mato pode ser complicada pela qualidade desuniforme dos frutos e pela dificuldade de identificar o ponto de colheita adequado para o processamento. No

entanto, pesquisas sobre seu processamento têm mostrado resultados interessantes. Já foram elaborados desde suco, licor, sorvete, picolé e mousse (ARAÚJO, 2007) até doce misto com banana (*Musa* spp.) cv. Pacovan (RYBKA; FREITAS, 2014).

Outro tipo de alimento processado que pode ser obtido com o maracujá-do-mato é a barra de cereal, cujo mercado tem apresentado rápido crescimento, pois seu consumo é muito fácil e prático, além de ser uma alternativa saudável, visto que pode ser elaborada com grande quantidade de cereais e frutas.

Este trabalho apresenta uma metodologia para a elaboração de barra de cereal sabor maracujá-do-mato, os ingredientes necessários, proporções e formulação a ser seguida.

¹Engenheira de Alimentos, D.Sc. em Ciência de Alimentos, pesquisadora da Embrapa Semiárido. Petrolina, PE.

Elaboração de barra de cereal sabor maracujá-do-mato

Para a elaboração da barra de cereal sabor maracujá-do-mato, preparam-se os ingredientes secos em separado e depois mistura-se com um xarope de aglutinação formando a massa da barra de cereal, que posteriormente deve ser assada. O maracujá-do-mato, por causa de suas características organolépticas, confere sabor e acidez para o xarope de aglutinação.

Preparo do xarope de aglutinação

Na Figura 1 é apresentado o fluxograma das etapas realizadas na elaboração do xarope de aglutinação utilizando-se o maracujá-do-mato de polpa amarela. Os frutos devem ser acondicionados sob refrigeração, à temperatura de aproximadamente 7 °C, até o momento do processamento, afim de reduzir o risco de deterioração dos mesmos. Previamente à elaboração do xarope, os frutos e utensílios devem ser higienizados durante 15 minutos por meio da imersão em solução de água sanitária com 2% a 2,5% de cloro ativo, preparada com cerca de uma colher de sopa por litro de água, e enxaguados com água tratada em abundância, para a retirada de resíduos do sanitizante.

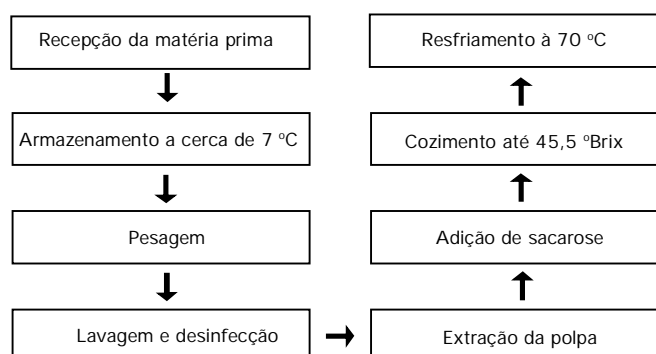
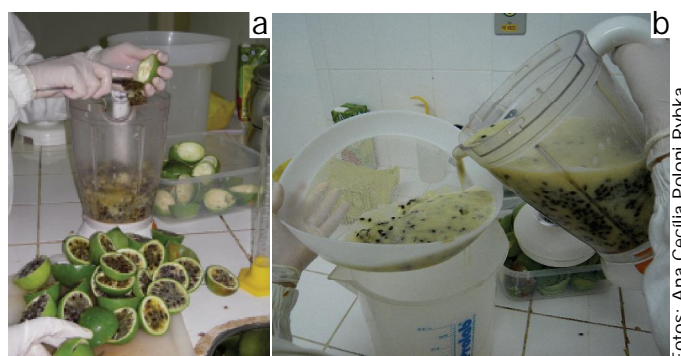


Figura 1. Etapas da elaboração do xarope de aglutinação de maracujá-do-mato (*Passiflora cincinnata* Mast.).

A polpa do maracujá-do mato é retirada com as sementes, triturada em liquidificador e posteriormente passada em peneira (Figura 2). Em seguida, adiciona-se sacarose (açúcar) e leva-se ao fogo em recipiente de aço inoxidável à temperatura de 100 °C, permanecendo a essa temperatura até que o xarope esteja a 45,5 °Brix.

Após a obtenção do xarope, o mesmo deve ser resfriado até temperatura de 70 °C, e então incorporado aos ingredientes secos.



Fotos: Ana Cecília Poloni Rybka

Figura 2. Despolpamento do maracujá-do-mato (*Passiflora cincinnata* Mast.).

Obtenção da barra de cereal sabor maracujá-do-mato

A proporção dos ingredientes utilizados para a obtenção da barra de cereal sabor maracujá-do-mato está apresentada na Tabela 1 e o fluxograma de elaboração é apresentado na Figura 3.

Tabela 1. Proporção de ingredientes utilizados para a obtenção de seis barras de cereal sabor maracujá-do-mato (*Passiflora cincinnata* Mast.) com aproximadamente 30 g (cada).

Ingrediente	Quantidade (g)
Polpa peneirada de maracujá-do-mato	66
Sacarose	48
Aveia em flocos	30
Aveia prensada	26
Flocos de arroz	30
Uva passa	20
Castanha de caju triturada (xerém)	26
Coco ralado	18

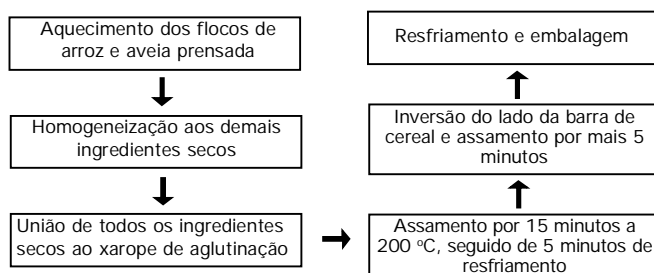


Figura 3. Fluxograma de elaboração da barra de cereal sabor maracujá-do-mato (*Passiflora cincinnata* Mast.).

Para a preparação dos ingredientes secos, os flocos de arroz e a aveia prensada são colocados em uma frigideira de aço inoxidável e aquecidos por aproximadamente 3 minutos, ou até que fiquem levemente tostados. Em seguida, esses ingredientes são misturados aos demais ingredientes secos (aveia em flocos, uva passa sem sementes, castanhas de caju trituradas e coco ralado) em temperatura ambiente (Figura 3).

O xarope de aglutinação deve ser adicionado aos ingredientes secos, misturando-se até formar uma massa, que é moldada e assada a 200 °C por 15 minutos, sendo em seguida exposta à temperatura ambiente por aproximadamente 5 minutos, para leve resfriamento, evitando que se torne quebradiça. Após o resfriamento, a massa é virada para que a coloração das barras seja uniforme dos dois lados e novamente levada ao forno por mais 5 minutos a 200 °C. A massa deve ser novamente resfriada à temperatura ambiente para se proceder a operação de embalagem. Para facilitar a remoção da barra, a forma pode ser untada com margarina e um pouco de farinha de trigo.

O método apresentado pode ser realizado por meio de duas opções acessíveis para assamento da massa da barra de cereal. Um deles por meio de máquina própria para assamento de barra de cereais (Figura 4a), que possui custo aproximado de R\$ 350,00 e na qual cada barra é moldada individualmente e o outro em forma antiaderente (Figura 4b), que tem custo de cerca de R\$ 25,00, e é levada ao forno convencional, sendo moldada uma massa única, que deve ser cortada em seis barras após o assamento.

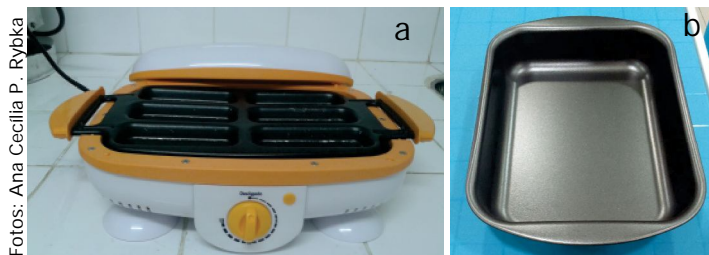


Figura 4. Máquina própria para a elaboração de barra de cereal (a) e assadeira antiaderente (b).

Para embalar as barras de cereal, sugere-se como embalagem simples e de baixo custo, que as barras sejam envolvidas em papel alumínio e, então, inseridas e lacradas em sacos individuais de polietileno, a fim de evitar o contato com a umidade e a exposição à luminosidade. Devem ser conservadas em local seco, ventilado e protegidas da ação de insetos.

Considerações finais

A barra de cereal proposta é de fácil preparo, sendo necessários ingredientes comuns, encontrados em qualquer mercado, e utensílios de baixo custo. O fruto utilizado para saborizar a barra, maracujá-do-mato, é um fruto exótico comumente encontrado no Semiárido brasileiro, e que pode ter seu valor agregado por meio da elaboração deste produto.

Referências

ARAÚJO, F. P. de. **Caracterização da variabilidade morfoagronômica de maracujazeiro (*Passiflora cincinnata* Mast.) no Semi-Árido brasileiro**. 2007. 94 f. Tese (Doutorado em Horticultura) - Faculdade de Ciências Agrônomicas, Universidade Estadual Paulista, Botucatu.

METTI, L. M. M.; SOARES-SCOT, M. D.; BERNACCI, L. C.; PASSOS, I. R. da S. Melhoria genética do maracujá: passado e futuro. In: FALEIRO, F.G.; JUNQUEIRA, N. T. V.; BRAGA, M. F. (Ed.). **Maracujá: germoplasma e melhoramento genético**. Planaltina: Embrapa Cerrados, 2005. cap.3, p. 55-78.

RYBKA A. C. P.; FREITAS, S. T. **Formulações de doces com banana 'Pacovan' e maracujá-do-mato**. Petrolina: Embrapa Semiárido, 2014. 15 p. (Embrapa Semiárido. Boletim de Pesquisa e Desenvolvimento, 116). Disponível em: < <http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/120952/1/Ana-Cecilia-cpatsa-2014.pdf> > . Acesso em: 15 ago. 2015.

Comunicado Técnico, 163

Exemplares desta edição podem ser adquiridos na:
Embrapa Semiárido
Endereço: BR 428, km 152, Zona Rural, Cx. Postal 23, 56302-970 Petrolina, PE
Fone: (87) 3866-3600
Fax: (87) 3866-3815
<https://www.embrapa.br/fale-conosco/sac>

1ª edição (2015): Formato digital

Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Comitê de publicações

Presidente: Flávio de França Souza.
Secretário-Executivo: Lúcia Helena Piedade Kiill.
Membros: Alessandra Monteiro Salviano Mendes, Diana Signor Deon, Francislene Angelotti, Gislene Feltosa Brito Gama, José Maria Pinto, Juliana Martins Ribeiro, Killiany Maria de Ávila Sant'Anna, Mizael Félix da Silva Neto, Pedro Martins Ribeiro Júnior, Rafaela Priscila Antonio, Roseli Freire de Melo.

Expediente

Supervisão editorial: Sidinei Anunciação Silva.
Revisão de texto: Sidinei Anunciação Silva.
Tratamento das ilustrações: Nivaldo Torres dos Santos.
Editoração eletrônica: Nivaldo Torres dos Santos.