

CARACTERÍSTICAS DA POLPA DO FRUTO DO IMBUZEIRO (*Spondias tuberosa* Arruda) CONSERVADA EM TEMPERATURA AMBIENTE. CAVALCANTI¹, N. B; RESENDE¹, G. M.; BORGES², S. V. ¹Embrapa Semi-Árido. Caixa Postal 23. 56.302-970 Petrolina, PE. E-mail: nbrito@cpatsa.embrapa.br. ²Departamento de Tecnologia de Alimentos - UFRRJ. CEP 23851-970 - Seropédica, RJ.

A sazonalidade e perecibilidade do fruto do imbuzeiro (*Spondias tuberosa* Arruda), que uma vez colhido, e em condições ambientais de preservação dura entre dois a três dias, leva a uma grande perda da safra. O objetivo deste trabalho foi produzir e testar a conservação da polpa do fruto do imbuzeiro em temperatura ambiente para produção de doce em massa. O trabalho foi realizado de fevereiro a novembro de 2004 com frutos de imbuzeiro colhidos em plantas na área de caatinga da Embrapa Semi-Árido em Petrolina - PE. Foram utilizados frutos de imbu inchado (estágio entre o imbu verde e o maduro). Os frutos foram submetidos a cozimento em água a 80°C por 3 minutos para retirada da polpa. A polpa foi acondicionada em vidros com capacidade para 500 ml e levados ao banho-maria a uma temperatura de 80°C por 20 segundos, seguido de resfriamento rápido em água corrente. A polpa foi armazenada em temperatura ambiente (28°C) por 180 dias. O teor de umidade da polpa aos 180 dias foi de 89,93%. A acidez e pH aos 180 dias foram de 1,42 e 2,78, respectivamente. A análise microbiológica da polpa apresentou valores de 10² UFC/g a 10³ UFC/g aos 180 dias. Para avaliação da aceitação do doce foi realizada análise sensorial com 36 provadores não-treinados com o uso de uma escala hedônica de nove pontos. Observou-se que, 55 e 60% dos provadores indicaram o atributo "gostei muito" para aparência e o sabor do doce processado com a polpa aos 180 dias após o armazenamento. Em relação à acidez, 40% dos provadores indicaram o atributo "desgostei regularmente". Pode-se concluir que a polpa do fruto do imbuzeiro inchado armazenada em temperatura ambiente conserva suas características físico-química e microbiológicas podendo ser uma alternativa para a produção de doce em massa.