

E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimentos - 4. Ciência e Tecnologia de Alimentos

ELABORAÇÃO DE ESTRUTURADO OBTIDO A PARTIR DO MESOCARPO DE BACURI

Gilson Oliveira da Cruz¹

Ana Vânia Carvalho²

Rafaella de Andrade Mattietto³

Priscilla Andrade Silva⁴

1. Bolsista da UEPA/CCNT, aluno do curso de Tecnologia Agroindustrial da UEPA/CCNT

2. D.Sc. em Tecnologia de Alimentos, EMBRAPA Amazônia Oriental, Belém, PA

3. D.Sc. em Tecnologia de Alimentos, EMBRAPA Amazônia Oriental, Belém, PA

4. Aluna do curso de Tecnologia Agroindustrial da UEPA/CCNT, Belém, PA.

INTRODUÇÃO:

No Brasil, principalmente na região amazônica, existem algumas espécies de fruteiras domesticadas ou cultivadas com grande potencial agroindustrial e ainda pouco exploradas. Dentre essas espécies destaca-se o bacuri por sua importância econômica nas regiões Norte e Nordeste. Embora a polpa seja o principal produto do bacurizeiro é possível aproveitar a casca para a elaboração de doces, sorvetes e cremes, o que pode aumentar consideravelmente o rendimento do fruto. O mesocarpo ou casca, que constitui a maior porção do fruto, cerca de 68% do peso total, apresenta sabor e aroma semelhantes ao da polpa e, portanto, com excelentes qualidades para aproveitamento na indústria. Estruturado de frutas são produtos obtidos por desidratação do purê devidamente formulado para obtenção de um produto nutritivo, com boa textura, sabor e cor. O purê é normalmente espalhado em bandejas a uma espessura de cerca de 4,5mm e seco até que uma consistência mastigável e agradável se desenvolva. O presente trabalho teve como objetivo elaborar um estruturado a partir do mesocarpo do bacuri, visando à possibilidade de desenvolver novos produtos ricos em nutrientes naturais, bem como gerar alternativa de aproveitamento dos resíduos do fruto.

METODOLOGIA:

Foram utilizados frutos *in natura*, os quais foram adquiridos no mercado local da cidade de Belém-PA. Os frutos foram lavados em água corrente e sanitizados em solução de hipoclorito de sódio (100 ppm/ 20 minutos). A seguir os bacuris foram descascados e a polpa e sementes separadas do mesocarpo, o qual foi submetido a tratamento térmico (água a 100°C/90 minutos) para a remoção da resina. Para o processamento do estruturado, foram testadas duas formulações; Formulação 1: 3% pectina, 5% gelatina, 1% alginato, 0,8% fosfato bicálcico e 10% glicerol; Formulação 2: 10% polpa, 3% pectina, 5% gelatina, 1% alginato, 0,8% fosfato bicálcico, 10% glicerol. Após a formulação, os produtos foram distribuídos em bandejas a 5mm de altura e mantidos sob refrigeração a 8°C durante 24 horas, sendo em seguida cortados e submetidos à secagem a 45°C, por um período de 6 horas. O mesocarpo e os estruturados obtidos foram submetidos às seguintes análises: pH (AOAC, 1997), sólidos solúveis (AOAC, 1997), acidez titulável (AOAC, 1997), umidade (AOAC, 1997), cinzas (AOAC, 1997), fibras (Goering & Van Soest, 1970), proteínas (AOAC, 1997), lipídeos (BLIGH & DYER, 1959), atividade de água (medição direta em aparelho), além da análise sensorial dos estruturados obtidos (STONE & SIDEL, 1993).

RESULTADOS:

Para a caracterização físico-química do mesocarpo do bacuri, observou-se valores de 2,66, 4,83°B, 1,48% e 0,99, para as análises de pH, sólidos solúveis, acidez titulável e atividade de água, respectivamente. Com relação a composição centesimal, verificou-se 93,28% de umidade; 0,22% de cinzas; 5,45% de fibras; 0,73% de proteínas e 0,04% de lipídios. Para os estruturados obtidos, observou-se, para a Formulação 1: pH 2,65; sólidos solúveis de 55°B; acidez titulável de 0,93%; atividade de água de 0,74; 23,04% de umidade; 0,56% de cinzas; 2,26% de fibras; 2,65% de proteínas e 0,04% de lipídios. Para a Formulação 2, verificou-se pH de 3,70; sólidos solúveis de 58°B; acidez titulável de 0,89%; atividade de água de 0,73; 28,75% de umidade; 0,73% de cinzas; 2,43% de fibras; 3,83% de proteínas e 0,03% de lipídios. Para os testes sensoriais, observou-se boa aceitação, quanto a impressão global, para as duas formulações obtidas a partir do mesocarpo do bacuri, com 76,88% de aceitação para a Formulação 1 e 74,11% para a Formulação 2. Não foi detectada diferença estatística, pelo teste de Tukey ($p \leq 0,05$), entre os atributos estudados, para as duas formulações, à exceção do atributo "aparência", em que a Formulação 1 apresentou média (6,79) significativamente superior.

CONCLUSÕES:

A utilização do mesocarpo do bacuri, considerado resíduo da industrialização do fruto, representa boa alternativa como matéria-prima na obtenção de estruturados dessa fruta.

O processo tecnológico mostrou-se eficiente, já que o mesmo conseguiu manter as características sensoriais da fruta no estruturado obtido.

A secagem dos estruturados minimizou o problema de adesividade na superfície e promoveu a redução da umidade e atividade de água, proporcionando maior estabilidade ao produto final.

Sensorialmente, os produtos obtidos apresentam médias de aceitação satisfatórias, indicando potencial de consumo na forma que se apresentam, similarmente às barras de frutas.

Trabalho de Iniciação Científica

Palavras-chave: *Plantonina insignis*, aproveitamento, processamento

E-mail para contato: anavania@cpatu.embrapa.br