

Desenvolvimento de produto desidratado prebiótico a partir de mamão

Marcos Vinícius Silva de Andrade¹; Siomara Costa Santana²; Eliseth de Souza Viana³; Ronielli Cardoso Reis³; Jaciene Lopes de Jesus⁴; Maria Eugenia de Oliveira Mamede⁵

¹Estudante de Licenciatura em Ciências Biológicas da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia; ²Mestranda em Ciências dos Alimentos da Universidade Federal da Bahia; ³Pesquisadora da Embrapa Mandioca e Fruticultura;

⁴Analista da Embrapa Mandioca e Fruticultura; ⁵Professora da Universidade Federal da Bahia. E-mails: vynny_sp@hotmail.com, sio.ois1@hotmail.com, eliseth.viana@embrapa.br, ronielli.reis@embrapa.br, mmamede2003@yahoo.com.br

Os prebióticos são ingredientes nutricionais, não digeríveis, que beneficiam o organismo, estimulando, seletivamente, o crescimento e a atividade de uma ou mais espécies de bactérias benéficas intestinais, melhorando a saúde do seu hospedeiro. O objetivo desta pesquisa foi desenvolver um produto desidratado, prebiótico, a partir de mamão. Os frutos da variedade Formosa, no estágio 4 de maturação, foram lavados em água corrente, sanitizados, descascados, suas sementes removidas e cortados, em fatias de 1,2 cm, com auxílio de um cortador de frios. As fatias foram subdivididas em pedaços com formato de leque e submetidas aos seguintes tratamentos: T1 - tratamento controle (sem adição de aditivos); T2 – imersão do mamão em solução com ácido cítrico e ácido ascórbico; T3 - imersão do mamão em solução contendo frutooligossacarídeo (FOS), ácido cítrico e ácido ascórbico; T4 - imersão do mamão em solução aquosa contendo FOS, ácido cítrico, ácido ascórbico, pectina e cloreto de cálcio. As fatias foram desidratadas a 60 °C, até atingirem umidade final máxima de 25 % (b.u). Os mamões, *in natura* e desidratado, foram caracterizados quanto à acidez titulável (% de ácido cítrico), teor de sólidos solúveis (°Brix), pH, *ratio* e umidade (%). Os mamões desidratados submetidos a T3 e T4, foram avaliados quanto à incorporação de FOS por meio de um *kit* enzimático da Megazyme. A análise sensorial foi realizada por 50 julgadores não treinados, utilizando-se escala hedônica de 9 pontos para avaliar os atributos aparência, cor, aroma, sabor, textura e aceitação global. Realizou-se também o diagnóstico dos atributos supracitados. Os teores de sólidos solúveis, umidade, acidez titulável e *ratio*, não apresentaram diferença significativa ($p < 0,05$) pela Anova. Observou-se incremento de cerca de 14 vezes no teor de sólidos solúveis, de 8 vezes na acidez titulável e 1,5 vez no *ratio* do produto desidratado. A umidade decresceu 78% em relação ao mamão *in natura*. A quantidade de FOS incorporada, variou de 18,62 a 40,54 g 100 g⁻¹ nos tratamentos 4 e 3, respectivamente. Pelo teste de aceitação sensorial, houve diferença significativa ($p < 0,05$) apenas para os atributos cor e sabor, sendo que o T3 apresentou maior aceitação para esses atributos. Pelo diagnóstico de atributos os mamões dos T1 e T2 foram considerados de cor mais escura e os submetidos ao T4 com aroma mais fraco. A textura dos frutos do T4 foi avaliada como mais mole do que a textura dos frutos do T1. Ao considerar a porcentagem de aceitação, verificou-se que, para o sabor, todos os tratamentos apresentaram boa aceitação sensorial (acima de 50%) e para a textura, o T3 destacou-se com 90% de aceitação. Quanto à aceitação global, os maiores índices foram para os tratamentos T1 e T3, com 66 e 64%, respectivamente. O mamão desidratado apresenta potencial para ser lançado no mercado, principalmente por ter apresentado boa aceitação para os atributos sabor e aceitação global. Entretanto, o processo precisa ser melhorado, principalmente no que concerne a cor e a textura do produto. Foi possível obter um produto desidratado prebiótico de mamão já que o teor de FOS incorporado às fatias do T3 atendeu a legislação vigente.

Palavras-chave: frutooligossacarídeo; desidratação; *Carica papaya*; alimento funcional