ELABORAÇÃO DE MOLHO COM IMPORTANTES PROPRIEDADES NUTRICIONAIS E ANTIOXIDANTES A BASE DE ABÓBORA, ACEROLA E BETERRABA COMO ALTERNATIVA AO USO DO CATCHUP

XXXVII Encontro de Iniciação Científica

Atila Pereira Veras de Sousa, DEYZILENE SOARES GOMES, REIKA CAVALCANTE VICTOR, JOÃO PEDRO DA SILVA NASCIMENTO, Lucicleia Barros de Vasconcelos Torres

O tomate é um fruto amplamente utilizado como matéria-prima de diversos produtos, como molhos, extratos, catchups, dentre outros. Apesar disso, o fruto apresenta diversos problemas durante sua cadeia de produção, o que ocasiona grandes perdas, principalmente devido a sua grande vulnerabilidade a danos mecânicos. Por outro lado o crescente aumento da demanda por alimentos saudáveis hoje é um fator levado em consideração no processo de criação de novos produtos, os consumidores são cada vez mais atraídos por propostas inovadoras que trazem a possibilidade de manter uma vida saudável. Levando em consideração o exposto este trabalho consiste na elaboração de um molho a base de produtos naturais e ricos em compostos bioativos, a fim de avaliar seus parâmetros de qualidade e a aceitabilidade do produto final. Objetivando oferecer ao mercado uma alternativa mais saudável, além de reduzir os problemas de produção causados pela utilização do tomate. O molho foi formulado a base de acerola, abóbora, beterraba e de condimentos característicos de catchup (sal, açúcar, amido, vinagre e especiarias). Estas matérias primas possuem características nutricionais e sensoriais interessantes como cor, sabor e odor característico desse tipo de molho, visando, assim, o desenvolvimento de um alimento nutritivo originalmente rico em vitamina C, vitamina A, fibra alimentar, ácido fólico, antioxidantes, carotenoides e outros compostos bioativos. Para a elaboração do molho, foram processadas 2 formulações com concentrações diferentes de especiarias. O produto foi avaliado em relação às suas características físico-químicas, reológicas e microbiológicas, além de passar por uma análise sensorial, com o objetivo de avaliar a aceitação e intenção de compra dos consumidores. Os resultados da pesquisa foram extremamente positivos e foi possível a obtenção de um novo produto que além de possuir ótimas propriedades funcionais, foi bem avaliado e aceito pelos consumidores na análise sensorial.

Palavras-chave: MOLHO. ACEROLA. CATCHUP. INOVAÇÃO.