

DESENVOLVIMENTO DE ESTRUTURADOS MISTOS DE MANGA E CAJÁ ADICIONADO DE EXTRATO BIOATIVO DE CAJU

XXXVIII Encontro de Iniciação Científica

Michele Pereira Cavalcante, Lerrena Lima de Sousa, Giovana Matias do Prado, Paulo Henrique Machado de Sousa, Raimundo Wilane de Figueiredo

A busca por uma alimentação mais saudável e alternativas no consumo de alimentos nutritivos está crescendo nos últimos anos. Atrelado a isso, existe um alto índice de desperdício de frutos tropicais advindo dos processos pós-colheita, desprezando, dessa forma, o potencial antioxidante e nutrientes essenciais presentes nesses frutos. Baseado nisso, surge a necessidade do uso de novos processos capazes de aumentar a vida útil desses produtos. As frutas estruturadas surgem como uma alternativa viável para evitar perdas pós-colheita e desperdício, além de preservar as características nutricionais da fruta in natura. O processo de estruturação consiste na junção de polpas de frutas com pequenas concentrações de carboidratos, também conhecidos como hidrocoloides. Esse processo resulta em produtos de estrutura maleável, com sabor e aspecto agradável, além de conter características sensoriais e nutricionais da fruta. O objetivo do presente estudo foi determinar as concentrações de manga e cajá com adição do hidrocoloide goma gelano e escolha da formulação mais aceita por meio da avaliação sensorial. Assim como, avaliar o método mais eficaz na etapa de extração dos compostos bioativos presentes no extrato bioativo do coproduto de caju. Os resultados mostraram que o método assistido por ultrassom apresentou maior capacidade de extração de compostos antioxidantes. No entanto a extração em água quando submetida a digestão gastrointestinal simulada in vitro apresentou teores consideráveis de compostos bioativos mais biodisponíveis, ou seja, melhor absorvido pelo organismo. Para caracterização dos estruturados de fruta a concentração de hidrocoloide mais adequada para preparação dos estruturados de manga e cajá foi de 1% em peso de polpa e para os testes sensoriais a formulação mais aceita foi de 75% manga e 25% cajá com 5% de açúcar.

Palavras-chave: Estruturado. manga. cajá. inovação.