

## DESENVOLVIMENTO DE MOLHOS DE FRUTAS TROPICAIS À BASE DE CAJÁ-UMBU ( SPONDIAS SPP.)

Vanessa Cosme Ferreira, Maria Irisdara Almeida Gomes, Lorena Maria Freire Sampaio,  
Luciana de Siqueira Oliveira

O cajá-umbu é uma fruta climatérica, presente no Nordeste, que apresenta vida útil reduzida, dificultando sua comercialização in natura e favorecendo as perdas. O seu processamento surge como uma alternativa visando promover sua valorização tecnológica e econômica. Este trabalho teve como objetivo desenvolver molho de frutas tropicais à base de cajá-umbu. Cinco formulações de molho foram elaboradas a partir das polpas de cajá-umbu, de cacau, de manga e de caju, com as concentrações da polpa de cajá-umbu variando entre 40 e 60% do molho. Após preparação, os molhos foram envasados, sendo submetidos ao método hot fill como tratamento térmico, armazenados em recipientes de vidro e mantidos sob refrigeração. As formulações foram avaliadas quanto à cor, ao parâmetros físico-químicos e a análise sensorial (grupo de foco). Em seguida, as três melhores formulações selecionadas a partir dos resultados das análises anteriores foram otimizadas quanto a sua consistência a partir da adição de goma xantana e avaliadas quanto a sua reologia. As amostras com 40 e 45% de cajá-umbu adicionadas de 15% de polpa de caju e 10% de polpa de manga, respectivamente, apresentaram cor amarela mais intensa e brilhante. Todas as formulações apresentaram valores semelhantes quanto aos parâmetros físico-químicos, 15,5 °Brix, 14,70 taxa sólidos solúveis/acidez titulável e o pH entre 3,63 e 3,80. Na análise sensorial, as amostras que apresentaram maiores teores de cajá-umbu obtiveram maior aceitabilidade e intenção de compra por parte dos julgadores. Ao analisar a reologia, observamos que a amostra de molho contendo caju e cacau adicionada de 0,5% do hidrocolóide e as contendo 0,4%, apresentaram comportamento semelhante aos produtos comerciais testados. Assim, o processamento do cajá-umbu como molho de frutas demonstrou ser uma nova alternativa para a valorização econômica dessa fruta.

Palavras-chave: CAJÁ-UMBU. MOLHO. GRUPO DE FOCO. POLPA DE FRUTAS TROPICAIS.