

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

Maria Irisdara Almeida Gomes, Lorena Maria Freire Sampaio, Vanessa Cosme Ferreira, Paulo Henrique Machado Sousa, Luciana de Siqueira Oliveira

A busca por alimentos naturais e saudáveis é uma tendência que se acentua com o passar dos tempos. O cajá-umbu é uma fruta tropical que se destaca no Nordeste do Brasil por suas características sensoriais e elevado teor de bioativos, como polifenóis e ácido ascórbico. Contudo, devido a sua curta vida útil, seu processamento é uma alternativa para o consumo fora safra e para comercialização. O presente trabalho buscou caracterizar um molho de frutas tropicais à base de cajá-umbu. Os molhos foram elaborados utilizando polpas de cajá-umbu (Cj), de cacau (Ca), de manga (M) e de caju (C) nas seguintes proporções: CjCa (60:25), CjCaM (50:30:5), CjCaC (50:30:5), CjCaC15 (40:30:15), CjCaM10 (45:30:10). Goma xatana foi utilizada para melhorar a viscosidade das amostras. Posteriormente, com base nos aspectos físico-químicos, cor e análise descritiva de grupo de foco, três melhores formulações foram selecionadas e analisadas quanto a capacidade antioxidante e composição centesimal. Os molhos CjCa, CjCaM e CjCaC apresentando valores médios de 15,5 °Brix, 1,05% de ácido cítrico em acidez, 14,70 de solúveis/acidez titulável, pH 3,69 e coloração amarela forte. As amostras apresentaram semelhantes resultados quanto aos compostos bioativos. As formulações apresentaram média de 50,92 mg/100 g em ácido ascórbico, 33,85 µg ác. gálico/100 g de polifenóis totais e atividade antioxidante de 1048,92 µM sulfato ferroso/100g, sem diferença significativa entre as formulações. As formulações (40 g) apresentaram baixo valor energético (26,7 kcal) e conteúdo de sódio (44 mg), não mostrando valores evidentes para gorduras totais, proteínas e fibra alimentar. Os molhos apresentaram boas características nutricionais e sensoriais, além de ser um alimento sem aditivos e conservantes sintéticos, podendo ser uma boa opção para a indústria alimentícia.

Palavras-chave: Molho. Frutas tropicais. Polpa de fruta. Cajá-umbu.