

Pesquisa identifica substâncias antioxidantes em suco de umbu - As substâncias são os chamados polifenóis que, de acordo com estudos científicos das áreas médica e nutrição, ajudam a combater radicais e doenças cardiovasculares, prevenir a formação de tumores e retardar envelhecimento. Em algumas das amostras analisadas, as quantidades encontradas (IPT 36) ficaram próximas das registradas em sucos de uva processados a partir da variedade Isabel Precoce (IPT 40).

Os dados são de estudos realizados por pesquisadoras da Embrapa Semiárido e uma professora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano (**IF-Sertão**), e acrescentam à cadeia de conhecimento da fruta nativa da caatinga, uma importante informação nutricional e de apelo comercial. Características antioxidantes são muito valorizadas na indústria de alimentos. Produtos com essas qualidades adquirem mais e mais consumidores cativos. Assim, a presença de compostos dessa natureza é um ingrediente valioso para as pequenas fábricas de processamento de umbu agregarem aos seus produtos. Os resultados ainda não são definitivos, afirma a pesquisadora da Embrapa Ana Cecília Poloni Rybka. Os dados foram obtidos com o **aparelho Espectrofotômetro e por meio de um método que é mais utilizado para determinar Índice de Polifenóis Totais (IPT) em vinhos**. O próximo passo da pesquisa será medir a quantidade de compostos fenólicos com procedimentos técnicos usados com mais frequência na sua identificação. **

Avaliação - O processamento de frutos de umbuzeiro é uma atividade em franco crescimento nas áreas rurais de vários territórios da região Nordeste. Esta forma de exploração mobiliza famílias de agricultores em pequenas comunidades rurais porque é mais rentável que a comercialização dos frutos /in natura/, oriundos da coleta extrativista. **Um saco de 60 kg de frutos costuma ser vendido na região por menos de R\$ 20,00. O suco de umbu elaborado no sertão baiano é comercializado a R\$ 2,50 a garrafa de 540 ml, e cerca de 20 kg de umbu geram até oito litros do suco**. Assim, uma saca de umbu gera uma renda de cerca de R\$ 110,00, ou seja, até cinco vezes superior a comercialização do fruto /in natura/. Além disso, o suco, por exemplo, pode ser armazenado e comercializado em qualquer época do ano e não apenas na época da chuva (dezembro/março) como acontece com o fruto. Este bom resultado, que requer um pequeno investimento para ser iniciado, tem atraído muitas associações de agricultores. O estudo feito pelas pesquisadoras Ana Cecília Poloni Rybka e Aline Camarão Telles Biasoto, juntamente com a **professora Ana Julia de Brito Araújo**, acrescenta informações que reforçam o potencial desse negócio. Com base em amostras de sucos produzidos por diferentes famílias de agricultores, elas avaliaram a composição físico-química e fizeram testes de aceitação junto a consumidores de suco de umbu, no Laboratório de Processamento de Alimentos, da Embrapa Semiárido.

De acordo com **Ana Cecília, as avaliações indicaram** que os sucos são aceitos principalmente por sua aparência e aroma. Quando se trata do sabor, os resultados diferem: nas amostras onde a composição físico-química mostra melhor equilíbrio entre o gosto doce e o ácido, ou o teor de sólidos solúveis e a acidez, a bebida recebeu boa avaliação por parte dos consumidores. A maior parte deles, inclusive, manifestou interesse em adquirir um produto com essa qualidade se o encontrassem em pontos de venda como supermercado. Porém, nos sucos onde os sólidos solúveis e a acidez não se mostraram equilibrados, os testes de consumo não apontaram preferência tão favorável. Para a pesquisadora da **Embrapa dois fatores levaram a esse resultado. Primeiro, por falta de padronização da matéria-prima utilizada: provavelmente, os frutos levados para o processamento se encontravam com variados pontos de maturação**. Além disso a espécie tem uma população genética muito diversa que reflete em resultados como a variação de polifenóis encontrada nessa pesquisa: com índice de 27 a 36.

Pode também ter contribuído para a diferença entre o sabor das amostras a falta de controle da temperatura de extração do suco. O equipamento comumente utilizado nas pequenas fábricas, chamado de “suqueira”, e o método de extração (arraste a vapor), não favorecem controlar a temperatura nem o volume de água agregado ao produto.

O umbuzeiro é espécie peculiar do semiárido brasileiro. O fruto tem sabor e aroma exóticos. Evidenciados ao lado de compostos fenólicos antioxidantes, o suco adquire maior potencial de mercado. Desta forma, consideramos fundamental estabelecer critérios para a seleção de matéria prima e processamento do suco a fim de garantir a sua qualidade e ampliar sua comercialização, afirma Ana Cecília. **Contatos: Ana Cecília Poloni Rybka – pesquisadora - ana.cecilia@cpatsa.embrapa.br - Aline Camarão Telles Biasoto – pesquisadora; aline.biasoto@cpatsa.embrapa.br - Mais Embrapa Semiárido – www.cpatsa.embrapa.br - 87.3866 3734**