

Avaliação e identificação de tecnologias eficientes em substituição à sacarose para adoçar sucos de umbu e maracujá-da-caatinga

Kaliny Rodrigues Gomes¹; Iago Felipe da Silva Leite²; Clívia Danúbia Pinho da Costa Castro³; Ana Cecília Poloni Rybka⁴

Resumo

A busca por uma alimentação mais nutritiva tem alterado atitudes dos consumidores em relação à escolha dos alimentos, verificando-se tendência crescente quanto ao consumo de sucos com redução de açúcar. Com este estudo, objetivou-se desenvolver produtos com alto valor agregado a partir de frutos da Caatinga, reduzindo-se o teor de sacarose e gerando oportunidades para o pequeno produtor e cooperativas. Os frutos de umbuzeiro (*Spondias tuberosa* A.) e maracujá-da-caatinga (*Passiflora cincinnata* M.) foram colhidos no Campo Experimental da Embrapa Semiárido, sendo o néctar preparado com 30% de suas polpas, uma vez que ambos são frutos muito ácidos (cerca de 8 °Brix a 10 °Brix e pH 2 a 3,3). Para substituir açúcar adicionado, foram propostas duas metodologias: (1) um “concentrado” utilizando frutas da região caracterizadas com alto teor de sólidos solúveis, aquecidas com água, (2) utilizando *stevia*, *xylitol* e *eritritol*. Realizaram-se análises dos parâmetros de sólidos solúveis, pH, cor, acidez titulável e ácido ascórbico da polpa das frutas, do néctar não adoçado e de néctar de umbu comercial. Em análise sensorial interlaboratorial, avaliada por meio de histogramas de frequência e testes de média, verificou-se, para umbu, preferência de néctar com diferentes teores de “concentrado” e adoçantes, havendo preferência para a amostra contendo “concentrado”. Foi realizado o segundo teste de preferência, com amostras de néctar de umbu contendo 9%, 13% e 17% do “concentrado”, verificando-se a preferência para o néctar contendo 9% (12,2 °Brix) com o uso das mesmas ferramentas estatísticas. Quanto às análises físico-químicas, os resultados apresentaram aproximação de valores entre os néctares de umbu comercial e o obtido, além de estarem sob a legislação vigente. Considerando-se os resultados obtidos com o “concentrado” em néctar de umbu, acredita-se que, embora sejam necessários mais testes, além de análises de néctar de maracujá-da-caatinga, o novo produto tenha potencial como néctar com maior

¹Estudante de Tecnologia de Alimentos - Instituto Federal do Sertão Pernambucano, Petrolina, PE; ²Engenheiro de Alimentos, - Universidade Federal de Campina Grande, Pombal, PB; ³Tecnóloga de Alimentos, D.Sc. em Tecnologia de Alimentos, pesquisadora da Embrapa Semiárido, Petrolina, PE; ⁴Engenheira de Alimentos, D.Sc. em Ciência dos Alimentos, pesquisadora da Embrapa Semiárido, Petrolina, PE, ana.rybka@embrapa.br.

valor nutricional e menor teor de sacarose, além de ser excelente maneira de promover a agregação de valor às frutas da região.

Palavras-chave: agregação de valor, fruto da Caatinga, bebidas.

Financiamento: Embrapa Semiárido. Bolsista PIBIC/CNPq–Embrapa.