

**PACOVAN BANANA AND WILD PASSION FRUIT PRESERVE
 DOCE DE BANANA PACOVAN COM MARACUJÁ DO MATO**

Ana Cecília Poloni Rybka¹, Fabiana da Silva Batista², Sérgio Tonetto de Freitas³

SUMMARY

'Pacovan' banana and wild passion fruit have interesting quality characteristics for production of fruit preserves. The objective of this study was to determine the best combination of 'Pacovan' banana, wild passion fruit and pectin contents to produce fruit preserve with high consumer acceptance. All combinations tested showed good consumer acceptance, and the highest one was observed in the preserve containing average pacovan banana and wild passion fruit contents.

Key words: sweet, Pacovan banana, wild passion fruit.

INTRODUÇÃO

O semiárido brasileiro abrange cerca de um milhão de quilômetros quadrados, possuindo uma flora peculiar, com espécies típicas e muitas vezes únicas, além do cultivo de espécies que, com auxílio da irrigação, geram grande produção local, como a banana.

A área plantada desta fruta no Brasil é de cerca de 500.000 ha, com produção de quase 7 milhões de toneladas/safra em 2012 (2). A produção brasileira está distribuída por todo o território nacional, sendo a região Nordeste a maior produtora (2,6 milhões de ton), seguida das regiões Sudeste (2,23 milhões de ton), Sul (0,98 milhões de ton), Norte (0,81 milhões de ton) e Centro-Oeste (0,24 milhões de ton) (2). As variedades Prata, Prata Anã e Pacovan são responsáveis por aproximadamente 60% da área cultivada no Brasil (5), sendo a 'Pacovan', resultante de uma mutação da Prata, a cultivar mais plantada no Norte e Nordeste do país. Sua produção é mais rústica e produtiva, apresentando frutos 40% maiores e mais ácidos, comparativamente à banana Prata.

Quanto às frutas naturais da caatinga, o maracujá do mato (*Passiflora cincinnata Mast.*), fruto da família das Passifloráceas, merece destaque, seus frutos são processados na fabricação de suco, licor, sorvete, picolé e musse (1). Neste sentido o desenvolvimento de novos produtos que explorem a vegetação nativa do bioma caatinga, utilizando diferentes frutas produzidas na região e possibilitem a agregação de valor aos produtores locais, merece atenção. O objetivo deste trabalho foi identificar a melhor combinação entre banana pacovan e maracujá do mato para a fabricação de doce.

MATERIAL E MÉTODOS

Para elaboração das formulações dos doces as bananas foram descascadas e pesadas, sendo trituradas e adicionadas na proporção de cada formulação aos demais produtos. A polpa de maracujá do mato foi extraída e também triturada em liquidificador. Todos os ingredientes foram homogêneos e aquecidos em recipientes de aço inoxidável (por cerca de 30 minutos a 91°C em média). Os utensílios utilizados na elaboração do doce e seu recipiente de armazenamento foram previamente sanitizados (2% de cloro ativo).

As formulações elaboradas consistiram em: 2:1 banana/polpa de maracujá e 2:1,5 banana/polpa de maracujá. Partes das formulações foram adicionadas de 10% a mais de sacarose. Os doces também foram divididos utilizando 50% das formulações com 1% de pectina e 50% com 0,5% deste espessante.

As amostras passaram por análises de firmeza (Pectin Penetration GL3-PO5R.PRJ com 8 mm de penetração em Test Speed de 0,5mm/segundo e Trigger force de 0,01N), sólidos solúveis (refratômetro), acidez titulável (titulação com NaOH), além de análise de aceitação por 50 consumidores, que avaliaram a aceitação global, do sabor e da textura das amostras utilizando a escala hedônica de 9 pontos (1=desgostei extremamente; 9=gostei extremamente). Na mesma sessão do teste de aceitação, os indivíduos foram solicitados a expressar se comprariam ou não os produtos se estivessem à venda, utilizando escala de intenção de compra (1 = certamente não compraria; 5 = certamente compraria) (3). Cada participante recebeu as amostras servidas em copos descartáveis de plástico de 50 mL, codificados com três dígitos, à temperatura de 20°C. Os doces foram servidos de forma monádica, sendo a ordem de apresentação das amostras balanceada entre os consumidores segundo Macfie et al. (5), a fim de evitar erros de natureza psicológica.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

As análises físico-químicas demonstraram que as formulações variaram sua firmeza de 183,65 a 0,80g. Os doces com 0,5% de pectina e firmeza intermediária 53,43 e 24,16g apresentaram a melhor aceitação de textura, cujas notas de intensidade foram superiores a gostei ligeiramente na escala hedônica de acordo com 92 e 94% dos consumidores, respectivamente.

Segundo a análise de aceitação global, 82% a 88% dos provadores classificaram as formulações com notas de intensidade superiores a gostei ligeiramente na escala hedônica.

Quanto ao sabor, 82% dos provadores classificaram as formulações com notas de intensidade gostei ligeiramente e gostei extremamente, e de acordo com a avaliação da Intenção de compra, 74% dos provadores afirmaram que provavelmente comprariam ou certamente comprariam a formulação que obteve a maior aceitação de textura, sabor, aparência e aceitação global.

CONCLUSÕES

A banana pacovan demonstrou alto potencial para elaboração de doces com maracujá do mato. Todas as formulações foram bem aceitas pelos provadores, podendo ser uma alternativa de processamento da banana produzida no semiárido brasileiro. A formulação com maior proporção de maracujá do mato, maior teor de açúcar e menor teor de pectina, foi a preferida entre os consumidores.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Araújo, F. P., Santos, C. A. F., Melo N. F. 2004 INT 61.CPATSA. .2 p.
2. IBGE. 2012. LSPA Fevereiro. 126 p.
3. Meilgaard, M. R.; Civillie, G. V.; Carr, B. T. 3.ed. Boca Raton, FL: CRC Press, 1999.
4. Macfie, H.J.; Bratchell, N.; Greenhoff, K.& Vallis, L.V. Journal of Sensory Studies, n.4, p.129-148, 1989.
5. Oliveira e Silva S., Santo-Serrejo J. A., Cordeiro, Z.J.M., 2004. Livro. capítulo IV. 276 p.

¹Eng^a de Alimentos, Dra. Pesquisadora em Processamento de Frutas da EMBRAPA Semiárido. Caixa Postal 23 Petrolina, PE - Brasil - CEP 56302-970. Telefone: +55 87 3866-3600 ana.rybka@embrapa.br
²Aluna do Instituto Federal Baiano, campus Senhor do Bonfim. Curso técnico em Zootecnia e Agropecuária. fabianabatista@hotmail.com
³Eng^a Agrônomo, Pesquisador em Pós-colheita de frutas da EMBRAPA Semiárido. Caixa Postal 23 Petrolina, PE - Brasil - CEP 56302-970. Telefone: +55 87 3866-3600 sergio.freitas@embrapa.br