



ELABORAÇÃO E ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE EMULSÃO PARA SALADA À BASE DE FRUTAS TÍPICAS DO NORDESTE BRASILEIRO

Eduardo Silva de Siqueira¹; Joice Simone dos Santos²; Emerson Dias Nascimento³; Tamires Naiara Cassiano Torres⁴; Weysser Felipe Candido de Souza⁵; Francisca Diva Lima Almeida⁶

Orientando(a) - Campus Ouricuri do IFsertãoPE - E-mail: eduardo.siqueira@aluno.ifsertao-pe.edu.br¹; Orientador(a) - Campus Ouricuri do IFsertãoPE - E-mail: joice.simone@ifsertao-pe.edu.br²; Co-autores(as)s - Campus Ouricuri do IFsertãoPE - E-mails: emerson.dias@aluno.ifsertao-pe.edu.br³; tamires.naiara@aluno.ifsertao-pe.edu.br⁴; weysser.felipe@ifsertao-pe.edu.br⁵; francisca.diva@ifsertao-pe.edu.br⁶

RESUMO

O umbu e a seriguela são frutas de grande importância para a agricultura familiar do Nordeste brasileiro, que exibem grande potencial para o desenvolvimento de uma emulsão para temperos de saladas, podendo ser aplicado tanto no ambiente residencial como no industrial. Este trabalho objetivou desenvolver e analisar físico-quimicamente emulsões para saladas à base de seriguela e umbu. Foram desenvolvidas seis formulações com os seguintes ingredientes: duas com polpa de seriguela (SF1 e SF2), duas com polpa de umbu (UF1 e UF2), e duas pela combinação dessas (U+S:F1 e U+S:F2), óleo de girassol, água, açúcar, sal, alho e cebola em pó, salsa, orégano e pimenta calabresa desidratada, vinagre e goma xantana. As formulações diferiram em relação à quantidade de água e polpa adicionadas. Quando as polpas foram combinadas, adotou-se 50% de cada fruta. Os molhos obtidos foram submetidos às análises de sólidos solúveis (SS), pH, acidez titulável (ATT), vitamina C (VC), açúcares Totais (AT), açúcares redutores (AR) e açúcares não-redutores (ANR). Houve diferença entre as formulações, pelo teste F, para quase todos os parâmetros analisados, exceto para o pH. Os molhos obtidos exibiram valores que variaram da seguinte forma: SS de 11,33 a 15,91°Brix, AT de 2,65 a 8,06%; AR de 1,83 a 5,35% e ANR de 0,6 a 4,08%, sendo essas variações atribuída às diferentes concentrações de açúcares encontrado nas polpas das frutas, bem como, das proporções de água adicionadas às formulações. O pH variou de 2,24 a 3,07; a ATT de 0,5 a 0,9 g/100 g de ácido cítrico e a razão SS/ATT de 12,83 a 31,80, fazendo com que os molhos elaborados sejam caracterizados como ácidos, o que contribui para uma maior conservação do produto. A VC obtida nas formulações variou de 0,38 a 2,25 mg/g de molho; sendo um produto que poderá contribuir na ingestão diária de compostos antioxidantes pelos consumidores. Os molhos para saladas elaborados constituem em uma nova alternativa de aproveitamento do umbu e da seriguela. Mas deverá ser submetida à análise sensorial, para testar a aceitação do produto pelos consumidores.

Palavras-chave: Spondias spp; Molho para saladas; Novos produtos.

Modalidade: PIBIC

Campus: Ouricuri

Agradecimentos: Os autores agradecem ao IFsertãoPE campus Ouricuri pela infraestrutura e concessão da bolsa ao estudante para o desenvolvimento desta pesquisa.