

Área: Tecnologia de Alimentos.

ELABORAÇÃO DE DOCE CREMOSO MISTO DE UMBU-CAJÁ, TOMATE, LIMÃO, CRAVO, ÁGUA, AÇÚCAR, CASCA E POLPA DE MAMÃO (Doce Cremoso Misto “Sorriso de Ruth”)

Adriano Xavier de Souza^{*}, Larissa de Almeida Soares², Ruth Azevedo Borges³, Aureluci Alves de Aquino⁴

¹ Graduando do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Campus Guanambi. e-mail: adrianoxs1@gmail.com

² Egresso do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Campus Guanambi. e-mail: larissasoaresgbi@gmail.com

³ Graduando do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Campus Guanambi. E-mail: ruth.borges16@gmail.com

⁴ Docente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Campus Guanambi. E-mail: aureluciaquino@yahoo.com.br

RESUMO – O novo produto (Doce Cremoso Misto “Sorriso de Ruth”), foi criado em janeiro de 2017, pelo estudante Adriano Xavier de Souza do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria do IF Baiano Campus Guanambi, com os objetivos de elaborar e criar um alimento natural rico em vitaminas, proteínas e minerais, bem como reutilizar alimentos multifuncionais, medicinais e principalmente a integração do umbú-cajá (espécie que está sendo ameaçada de extinção), em um produto alimentício que atendesse todas as classes sociais. Principalmente, por se tratar de um alimento ecologicamente sustentável e natural, mantendo-se os seus valores nutritivos naturais.

Palavras-chave: Alimentação ecologicamente sustentável e natural; Segurança Alimentar; Alimento multifuncional; Sustentabilidade Nutricional.

1 INTRODUÇÃO

A umbu-cajazeira (*Spondias sp.*), pertencente à família *Anarcadiaceae*, é nativa das regiões semiáridas do Nordeste (CARVALHO et al., 2008; NARAIN et al., 2007). Seus frutos apresentam pH que varia entre 2,4 a 3,0 e sabor ácido acentuado, que dificulta o seu consumo *in natura* (CARVALHO et al., 2008).

O doce de umbu (*Spondias tuberosa* Arr. Cam.) de polpas nos estádios de maturação verde e madura representa uma ótima alternativa para os moradores da região semiárida nordestina, pois reduz as perdas pós-colheita e constitui fonte de renda adicional (PINTO et al., 2001; POLICARPO et al., 2002).

Os recentes estudos vêm evidenciando a relação entre dieta e saúde, somados ao crescente interesse de alguns indivíduos em consumir alimentos mais “saudáveis”, têm levado a indústria alimentícia ao desenvolvimento de novos produtos cujas funções almejam ir além do fornecimento de nutrientes básicos e da satisfação do paladar do consumidor. Esses produtos são conhecidos como “alimentos funcionais” e têm como principal função a prevenção do risco de doenças crônico-degenerativas (MADRONA; DE ALMEIDA, 2008; DURANTE, 2011).

A elaboração do doce cremoso (Sorriso de Ruth) misto visa ampliar a comercialização das frutas, servindo como fonte de renda para os pequenos agricultores familiares, que habitam a região do Nordeste brasileiro, principalmente no Sertão Produtivo do estado da Bahia.

2 MATERIAL E MÉTODOS

2.1 INGREDIENTES

Os ingredientes utilizados para preparo do doce Sorriso de Ruth foram os seguintes: Umbu-cajá, tomate, açúcar, água, caldo de limão, cravo e mamão.

2.2 FORMULAÇÃO

A formulação para preparo do doce Sorriso de Ruth está expresso na Tabela 1.

Tabela 1. Ingredientes do doce elaborado “Sorriso de Ruth”. Instituto Federal Baiano, *Campus* Guanambi. 2017.

Ingredientes	Quantidade
Umbu-cajá (kg)	1,250
Tomate (unidade)	07
Açúcar (kg)	03
Água (L)	2,5
Caldo de limão (mL)	20

Cravo (g)	30
Mamão (unidade)	02

2.3. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL/ BENEFÍCIOS À SAÚDE

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção 20 g

Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	68 kcal = 289 kJ	3%
Carboidratos	17,44 g	6%
Fibra alimentar	0,04 g	**
Sódio	20 mg	1%

(*) % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) VD não estabelecido

“Não contém quantidade significativa de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras trans.”

2.4 PROCESSAMENTO, FOTO DO PRODUTO FINAL E PROPOSTA DE EMBALAGEM

Para o processamento do doce cremoso misto, Sorriso de Ruth, procedeu-se um fluxograma. Seguindo todos os procedimentos da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), em relação às BPF's (Boas Práticas de Fabricação).

Porém, as etapas do Fluxograma do doce “Sorriso de Ruth”, foi criado e elaborado pelo mentor deste produto.

Os frutos de umbu-cajá utilizados nesse trabalho foram obtidos do projeto experimental de umbu do IF Baiano *Campus* Guanambi. Já o tomate, limão e mamão foram obtidos em comércio local da cidade de Guanambi, Bahia e transportados para a Agroindústria do Instituto Federal Baiano, *campus* Guanambi. Onde foram lavados com água potável corrente e sanitizados com hipoclorito de sódio a 150 mg.L-1, por cinco minutos, depois deixados para secar à temperatura ambiente.

Após estas etapas, os frutos foram cortados manualmente, com auxílio de facas de aço inox e pesados em balança analítica. Procedeu-se concentrando o umbu à água por 20 minutos, então adicionou-se os demais ingredientes até atingir 70°Brix. Então, o produto foi envasado a quente e resfriado a temperatura ambiente.

📌 FOTO DO PRODUTO FINAL;



📌 PROPOSTA DA EMBALAGEM.

A embalagem escolhida para envase e comercialização do doce foram embalagens de plástico redonda e transparente.

2.5 POTENCIAL DE MERCADO

O doce cremoso Sorriso de Ruth é de suma importância para a comercialização em escala comercial, devido o seu alto valor nutritivo e sensorial do produto, principalmente por ser um alimento misto. Onde muitas vezes o mamão e o tomate são desperdiçados nos grandes centros de comercialização.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Após preparo, o doce foi mantido em temperatura ambiente para estimar a vida de prateleira. Onde, os resultados experimentais mostraram que o doce manteve-se estável durante o tempo de armazenamento de 08 meses. Relativo ao tempo de preparo e tempo em que o trabalho foi escrito, podendo esse tempo de vida de prateleira ser maior.

3.1 NOME DO PRODUTO

Doce Cremoso Misto Sorriso de Ruth.

4. CONCLUSÃO

O doce cremoso Sorriso de Ruth possui um público alvo bem amplo, indo desde crianças até a terceira idade. Atendendo todas as classes sociais. Principalmente pelos seus valores nutritivos naturais.

A principal característica é ser feito com frutas e vegetais sem conservantes, propiciando um público que também procura por alimentos saudáveis.

O doce Sorriso de Ruth pode ser feito em escala artesanal e/ou industrial. O cravo e o limão são os ingredientes que ajudam na integração do sabor e textura do doce Sorriso de Ruth, formando um sabor único e característico da culinária Nordestina Brasileira.

5. AGRADECIMENTOS

Em primeiro lugar agradecemos a Deus por tudo em nossas vidas; A Coordenadora do nosso Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, a Professora Dr^a: Aureluci Alves de Aquino; A direção do IF Baiano Campus Guanambi 2018; Ao IF Baiano; Aos nossos Professores; Ao X Simpósio de Alimentos pela oportunidade; aos nossos amigos e familiares.

6. REFERÊNCIAS

CARVALHO, P.C.L.; RITZINGER, R.; SOARES FILHO, W. dos S.; LEDO, C.A.S. Características morfológicas, físicas e químicas de frutos de populações de umbu-cajazeira no Estado da Bahia. **Revista Brasileira de Fruticultura, Jaboticabal**, v. 30, n 1, p .140-147, 2008.

COSTA, J.D. et al. Elaboração e Caracterização de cookie com adição de farinha do mesocarpo do fruto do Marizeiro (*Geoffroea spinosa*). **Revista Verde**, v 9, n. 5 , p. 36-39, dez, 2014.

DURANTE, V. V. O.; MIRANDA, M. Z. Avaliação física e sensorial de biscoitos tipo cookie adicionados de farelo de trigo e arroz. **Brazilian Journal Food Technology**, v. 14, n. 4, p. 265-272, 2011.

MADRONA, Grasiela Scaramal; DE ALMEIDA, Aline Maria. Elaboração de biscoitos tipo cookie à base de okara e aveia. **Revista Tecnológica**, v. 17, n. 1, p. 61-72, 2010.

NARAIN, N.; BORA, P.S.; HOLSCHUH, H.J.; VASCONCELOS, M.A.S. Variation in physical and chemical composition during maturation of umbu (*Spondias tuberosa*) fruits. **Food Chemistry**, Barking, v.44, p.255-259, 1992.

PINTO, P. R. et al. Efeito do processamento de doce em massa de umbu verde e maduro sobre sua composição e aceitação. **Alimentos e Nutrição**, v. 12, n. 1, p. 45-53, 2001.

POLICARPO, V. M. N. et al. Aprovechamiento de la pulpa de umbu (*Spondias tuberosa*, Arr. Cam.) verde como alternativa para la producción de dulces em masa. **Alimentaria**, n. 344, p. 75-78, 2002.



X SIMPÓSIO DE ALIMENTOS

Refinarias de Alimentos
Indústrias Sustentáveis

▶ 10 e 11 de maio de 2018

▶ Centro de Eventos
da UPF - *Campus I*

ISSN 2236-0409

v. 10⁰ (2018)

