

DOCES DE JERIMUM (*Curcubita pepo* L.) E DE FEIJÃO CAUPI (*Vigna unguiculata*) COM SABOR DE FRUTAS TROPICAIS I.

Autores : **Sebastião Huhn \***  
**Célio Francisco Marques de Melo \***  
**Wilson Carvalho Barbosa \***

RESUMO : Estudam-se as possibilidades de aproveitamento do jerimum (*Curcubita pepo* L.) e do feijão caupi (*Vigna unguiculata*) na fabricação de doces em pasta com sabor de maracujá (*Passiflora edulis* Sims). Inicialmente foram realizados vários ensaios utilizando-se polpa de jerimum, açúcar e suco de maracujá e os melhores resultados foram obtidos quando se usou, respectivamente, a seguinte proporção: 1:0,6:0,1. Um outro experimento foi feito utilizando-se, em várias proporções, polpa de feijão caupi — leguminosa de razoável produção na região porém pouco consumida na culinária local — em mistura com polpa de jerimum, açúcar e suco de maracujá. A proporção de 0,6: 0,4: 0,6: 0,12 foi a que apresentou os resultados mais significativos. Finalmente, concluiu-se que doces com elevados rendimentos, excelentes características organolépticas, consideráveis valores protéico e calórico e, de baixo custo, podem ser obtidos usando-se, como matéria-prima, jerimum, feijão caupi e suco de maracujá.

---

\* CPATU / EMBRAPA