

APROVEITAMENTO DE POLPA DE CUPUAÇU (*Theobroma grandiflorum*, Schum.) NA ELABORAÇÃO DE BALA DE GOMA

MOREIRA, D. K. T. (1); VASCONCELOS, M. A. M. (2); CARVALHO, A. V. (2); GONÇALVES, A. C. S. (1); FERREIRA, P. M (1); OLIVEIRA, M. E. C. (2); OLIVEIRA, P. S. (1).

(1) Universidade Federal do Pará – Campus Universitário do Guamá, Rua Augusto Côrrea, CEP 66075-110 - Belém, PA, Brasil. E-mail: deborakono@hotmail.com

(2) Embrapa Amazônia Oriental, Laboratório de Agroindústria, Trav. Dr. Enéas Pinheiro s/n, CEP: 66095-100, Belém - PA, Brasil.

No Brasil existem algumas espécies de fruteiras domesticadas ou cultivadas com potencial agroindustrial e ainda pouco exploradas. Dentre essas espécies destaca-se o cupuaçu que é utilizado no preparo de néctar, sorvete, creme, doce e licor. Além disso, o crescimento da demanda não tem sido acompanhado pela geração e adaptação de tecnologias que viabilizem a redução das perdas pós-colheita, sendo necessários métodos alternativos para conservação e industrialização do cupuaçu. Uma alternativa para aproveitamento da polpa de cupuaçu seria na forma de balas de goma, confeitos muito populares na Europa e Estados Unidos. O objetivo deste trabalho foi obter, através de processo tecnológico, balas de goma sabor cupuaçu, visando alternativas de aproveitamento da polpa do fruto e inserção de novos produtos com sabor de frutas regionais. Na produção da bala foi realizada primeiramente a solubilização da gelatina (8%) em água a 90°C na proporção de 1:1, mantida em banho-maria a 70-75°C por 30 minutos. A seguir adicionou-se açúcar (40%), xarope de glicose (26%) e polpa de cupuaçu (25%), até a concentração de 83°Brix. A calda foi resfriada e adicionou-se a gelatina e o ácido cítrico (1%), em seguida a formulação foi depositada em moldes cobertos com amido. Antes de serem embaladas, as balas permaneceram em ambiente seco e ventilado, para estabilizar a sua umidade. Para a avaliação físico-química da bala foram realizadas as análises de pH (3,28), sólidos solúveis (79%), umidade (23,82%) e atividade de água (0,73). Realizou-se a análise sensorial a qual obteve média 8 no teste de aceitação global e 66,67% dos provadores certamente comprariam o produto. A bala de cupuaçu apresentou-se como uma goma de corte, de consistência firme, textura elástica, de cor amarelo claro e aspecto transparente brilhante, de sabor ácido, apresentando características tecnológicas e sensoriais que a recomendam como uma alternativa de aproveitamento da polpa do fruto.

Palavras-chave: Cupuaçu; Bala; Aproveitamento.