

**XXII CONGRESSO
BRASILEIRO**
DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

07 a 10
Novembro - 2010
Centro de Convenções da Bahia
Salvador - Bahia - Brasil



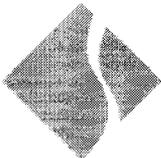
**CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS:
POTENCIALIDADES, DESAFIOS E INOVAÇÕES**

INFLUÊNCIA DE HIDROCOLÓIDES NAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE ESTRUTURADO DE POLPA DE CAJÁ (*Spondias mombin* L.)

RAFAELA PEREIRA DE MEDEIROS SILVA, MARIA INÊS SUCUPIRA MACIEL, ANA CAROLINA DE ALMEIDA LINS, PATRÍCIA MOREIRA AZOUBEL, ENAYDE DE ALMEIDA MELO.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO, EMBRAPA-PETROLINA.

Nas regiões Norte e Nordeste, a cajazeira tem considerável importância social e econômica, fato comprovado pela crescente comercialização de seus frutos e produtos processados. Além da importância regional, os frutos vêm apresentando um relevante destaque no agronegócio brasileiro, com o desenvolvimento de novos produtos e a comercialização em maior escala de sua polpa. O grande desperdício de alimentos *in natura* traz a necessidade de novas tecnologias que possam aumentar a vida-de-prateleira destes, favorecendo a manutenção de sua qualidade sensorial, nutricional e microbiológica, por um período de tempo maior. Dentre as técnicas de processamento, a estruturação de polpa de frutas representa uma inovação na área de alimentos, com resultados bastante promissores. Este trabalho objetivou estabelecer o procedimento para a produção de fruta estruturada de umidade intermediária com polpa concentrada de um genótipo (IPA 14) de cajazeira no Banco de Germoplasma do IPA (*Instituto Agrônomo de Pernambuco) instalado na Estação Experimental de Itambé, Itambé – Pernambuco. Foi verificado o efeito dos tratamentos sobre as propriedades físicas e químicas dos produtos em estudo através da metodologia de superfície de resposta. Analisando os hidrocolóides (variáveis independentes): alginato de sódio (A), pectina de baixa metoxilação (P) e gelatina 180 Bloom (G) na firmeza (F), atividade de água (a_w), pH, sólidos solúveis (SS) e diferença de cor (ΔE) (variáveis dependentes) através de um planejamento fatorial completo 2^3 . Os valores dos resultados encontrados variaram de 185,67 a 872,09 g para firmeza, de 0,85 a 0,88 para a_w , 3,71 a 3,99 para o pH, de 57,98 a 73,06 para os SS e 12,51 a 20,50 para o ΔE . Diante dos resultados verificou-se que o hidrocolóide que teve maior influência na firmeza do estruturado do genótipo IPA 14 foi a gelatina. Para o pH a falta de ajuste do modelo foi



**XXII CONGRESSO
BRASILEIRO**
DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

07 a 10

Novembro - 2010

Centro de Convenções da Bahia
Salvador - Bahia - Brasil

**CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS:
POTENCIALIDADES, DESAFIOS E INOVAÇÕES**



elevada e o mesmo não foi considerado preditivo; a a_w , os sólidos solúveis e a diferença da cor (ΔE) não apresentaram termos significativos ao nível de 95% de confiança, indicando que os hidrocolóides alginato, pectina e gelatina não tiveram qualquer influência sobre estas respostas na fruta estruturada. Os resultados obtidos até o momento mostram que há boa perspectiva para produção de fruta estruturada com polpa concentrada de cajá.

Palavras-chave:pectina; gelatina; alginato de sódio e fruta estruturada