

Desenvolvimento de gel de fruta estruturado de caju e yacon

Luisa Mariana Victor de Oliveira^{1}; Maria de Fátima Gomes da Silva¹; Talita de Souza Goes¹; Deborah dos Santos Garruti²; Idila Maria da Silva Araujo²; Ana Paula Dionísio²*

¹Universidade Federal do Ceará; ²Embrapa Agroindústria Tropical;

*luisamariana04@hotmail.com

O yacon (*Smallanthus sonchifolius*) e o caju (*Anacardium occidentale* L.) apresentam elevada perecibilidade, o que dificulta o comércio desses produtos em sua forma in natura; porém, incentiva o seu uso para o desenvolvimento de produtos processados. Estruturados de frutas são produtos obtidos a partir de polpas de frutas e adição de hidrocoloides, seguida da secagem, que confere uma textura agradável ao produto, além de boa estabilidade devido à baixa atividade de água. Desta forma, o objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito da combinação de pectina, gelatina e alginato de sódio (variáveis independentes), na firmeza, teor de sólidos solúveis totais, pH e atividade de água (variáveis dependentes) de géis de fruta estruturados de caju e yacon. Os géis foram elaborados com diferentes concentrações de pectina (0,5%-1,85%), gelatina (0,5%-3,68%) e alginato de sódio (0,5%-1,84%) seguindo planejamento estatístico (DCCR-2³), totalizando 17 experimentos. A proporção de fruta (1:1) e glicerol (10%) foi mantida em todos os ensaios. Após o preparo, os géis foram colocados em placas de Petri e mantidos sob refrigeração a 10 °C, 24 horas. Após esse período, foram cortados (~2 cm³) e liofilizados por 72 horas. Todas as análises dos estruturados foram realizadas pelo programa STATISTICA 7.0, para o cálculo da ANOVA e construção da superfície de resposta. Os resultados indicaram que somente o aumento da concentração de gelatina afetou a firmeza do produto. Desta forma, quatro formulações foram selecionadas, sendo E1 (com menor atividade de água); E11 (menor firmeza); E14 (maior firmeza); E17 (firmeza intermediária), para avaliar a aceitação sensorial e a caracterização química e físico-química dos produtos. Os estruturados de frutas desenvolvidos neste trabalho não apresentaram diferença estatística significativa ($P < 0,05$) para aparência e aceitação global, sendo que E1 foi a que apresentou as maiores notas em todos os itens avaliados. A E17 apresentou menores notas com relação às demais, com diferença estatisticamente significativa para sabor e textura. Dentre os valores obtidos para as análises físico-químicas, a E1 foi a que apresentou os maiores valores para proteínas (8,48%) e menores valores para firmeza (1.472,93 g/f). Desta forma, o produto com menores valores para firmeza foi o que apresentou melhor aceitação sensorial, sendo uma alternativa interessante, versátil e de elevado valor agregado, para um diferenciado uso de yacon e caju na indústria de alimentos.

Palavras-chave: estruturados, delineamento central composto rotacional (DCCR).

Apoio: CNPq e Funcap.