



## OTIMIZAÇÃO DO PROCESSAMENTO DO DOCE EM MASSA DE UMBU (*Spondias tuberosa* Arruda) UTILIZANDO DCCR

#70859

Renata Torres dos Santos e Santos (Renata Torres dos Santos e Santos) (/slaca/slaca-2017/authors/renata-torres-dos-santos-e-santos?lang=en)<sup>1</sup>; Arlete de Souza Lima (Arlete de Souza Lima) (/slaca/slaca-2017/authors/arlete-de-souza-lima?lang=en)<sup>2</sup>; Clívia Danúbia Pinho da Costa Castro (Clívia Danúbia Pinho da Costa Castro) (/slaca/slaca-2017/authors/clivia-danubia-pinho-da-costa-castro?lang=en)<sup>3</sup>; Ana Cecilia Poloni Rybka (Ana Cecilia Poloni Rybka) (/slaca/slaca-2017/authors/ana-cecilia-poloni-rybka?lang=en)<sup>3</sup>; Aline Telles Biasoto Marques (Aline Telles Biasoto Marques) (/slaca/slaca-2017/authors/aline-telles-biasoto-marques?lang=en)<sup>3</sup>

☆ (/proceedings/77/\_papers/70859/favorite?lang=en)

O doce em massa de umbu, resultante do processamento das partes comestíveis do fruto, é bastante popular, devido ao seu sabor exótico, e muito consumido na região nordeste do país. Buscando propor a elaboração de produto de melhor qualidade, este estudo tentou otimizar a quantidade de açúcar e pectina, adicionados durante o processamento do doce. As formulações testadas foram resultantes de um Delineamento Composto Central Rotacional(DCCR), com quatro ensaios axiais e três repetições no ponto central, totalizando onze ensaios (F01 a F11). As duas variáveis independentes foram a quantidade de açúcar (140g até 350g) e pectina (0g até 14g) adicionadas. A quantidade da polpa de umbu utilizada correspondeu a diferença para 700g/formulação, sendo o doce produzido em fogão industrial. Nas 11 formulações foi determinado o rendimento, pH, acidez titulável(AT), atividade de água(Aa), sólidos solúveis(SS), firmeza, açúcares totais, cor(L, a\*, b\*) e vitamina C. Os doces apresentaram rendimento variando de 40%(F01: 170,8g de açúcar +2,10g de pectina) a 73%(F08: 245g de açúcar +14g de pectina). A composição físico-química das formulações diferiu significativamente ( $p \leq 0,05$ ) com relação a maioria das variáveis analisadas, com exceção da vitamina C, cujos teores foram baixos. Os valores de pH variaram entre 2,80(F01) e 3,20(F06); AT (em ácido cítrico) entre 0,31%(F06) e 0,69%(F05); Aa entre 0,63(F01) e 0,81(F08); SS entre 54°Brix(F08) e 77°Brix(F02, F04, F06 e F07); firmeza em força entre 0,075Kg(F07) e 0,454Kg(F05); luminosidade entre 20(F06) e 29(F08), a\* entre -0,27(F01) e -1,92(F08) e b\* entre 2,96(F02) e 9,61(F03). Conclui-se que as quantidades de açúcar e pectina adicionadas influenciaram na qualidade do doce em massa de umbu. As formulações F02 (319,2g de açúcar + 2,10g de pectina) e F06 (350g de açúcar +7g de pectina) destacaram-se por apresentarem teor de AT, Aa, SS e firmeza ideais para o produto, além de bom rendimento (64% e 69%, respectivamente).

**Presentation Type**

Pôster

**Institutions**

<sup>1</sup> Universidade Federal da Bahia ;

<sup>2</sup> Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano ;

<sup>3</sup> Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

**Track**

Formulation e processing of food (FP)

**Keywords**

Semiárido

Agricultura familiar

frutos tropicais

**How to cite this paper?**