

APROVEITAMENTO ALIMENTAR DO IMBUZEIRO (*Spondia tuberosa*, Arr. Cam.) NO SEMI-ÁRIDO DO NORDESTE BRASILEIRO

N.B. CAVALCANTI; G.M. RESENDE; L.T.L. BRITO; M.M. CHOUDHURY; C.A.V. OLIVEIRA

EMBRAPA-CPATSA. Caixa Postal 23, 56300-000, Petrolina, PE, Brasil.

Entre as espécies nativas da região semi-árida do Nordeste brasileiro, o imbuzeiro (*Spondia tuberosa*, Arr. Cam.) é uma das espécies que mais se destaca, quanto a possibilidade de ser cultivada em larga escala, visto que seu fruto pode ser aproveitado de diversas formas, tanto para alimentação humana, quanto para a suplementação alimentar dos animais, especialmente, os caprinos. O objetivo deste trabalho foi produzir e testar à aceitação de quatro tipos de doce preparados com os frutos do imbuzeiro em diferentes fases de maturação, visando a possibilidade de aproveitamento do fruto do imbuzeiro como alternativa alimentar e fonte de complementação da renda dos pequenos agricultores. O trabalho foi realizado na safra do imbuzeiro de 1996, sendo realizado testes de degustação pela análise sensorial dos tipos de doce por 84 provadores. Os resultados obtidos demonstram que a produção de doce do fruto do imbuzeiro em diferentes fases de maturação, pode ser explorada como uma alternativa alimentar e/ou como fonte de renda alternativa para os pequenos agricultores que fazem seu extrativismo. Quanto a cor, o doce do tipo 4 (imbu "muito maduro") obteve a melhor classificação. Já no sabor, o tipo 3 e 4, imbu maduro e muito maduro, respectivamente, alcançaram a mesma classificação. Em relação à acidez, o doce tipo 3 foi o que obteve melhor resultado. Quanto a intenção de compra, o tipo 4 foi o preferido pelos provadores.