

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE XILOPODIOS DO IMBUZEIRO (*Spondias tuberosa* Arr. Cam.)

N. B. CAVALCANTI; C. A. F. SANTOS; G. M. RESENDE;
L. T. L. BRITO. EMBRAPA-SEMI-ARIDO.

Centro de Pesquisa Agropecuária do Trópico Semi-Árido . C.P. 23
CEP 56300-000, Petrolina, PE. E-mail: nbrito@cpatsa.embrapa.br

Este trabalho teve como objetivo produzir e testar à aceitação de três formas de utilização do xilopódio do imbuzeiro, obtidos de plantas aos 120 dias de crescimento, visando a possibilidade do seu aproveitamento como alternativa alimentar e como fonte de renda para os pequenos agricultores da região semi-árida do Nordeste brasileiro. Foram plantadas sementes de imbu em areia lavada, e irrigadas uma vez por dia até os 120 dias de crescimento, quando foram retirados os xilopódios para avaliação em três formas de apresentação: 1) salmoura de 2,5% e 0,5% de ácido ascórbico; 2) salmoura de 2,5% e 0,5% de ácido cítrico; e 3) xilopódio "in natura". A análise sensorial foi realizada através de três testes de degustação com 84 provadores. Os resultados obtidos indicaram que o pickles do xilopódio com salmoura de 2,5% e 0,5% de ácido ascórbico foi o mais preferido na avaliação, seguido pelo pickles processado com ácido cítrico. O xilopódio "in natura" não obteve boa aceitação nessa forma de apresentação, devido ao fato de não permitir uma boa mastigabilidade. Estes resultados demonstram que o aproveitamento do xilopódio do imbuzeiro na forma de pickles pode ser uma alternativa de renda para os pequenos agricultores da região semi-árida do Nordeste brasileiro.

Umbu; Xilopodios; Alimentos; Spondias
tuberosa; Food