

MOUSSE DE IMBU. CAVALCANTI, N. B.; ANJOS, J. B.; BRITO, L. T. L.; RESENDE, G. M. Embrapa Semi-Árido. Caixa Postal 23. 56.300-970 Petrolina, PE. E-mail:nbrito@cpatsa.embrapa.br.

A mousse de frutas é um produto de sabor apreciável que tem sido consumido em larga escala. A Legislação Brasileira ainda não definiu os padrões de qualidade para este produto, concorrendo para que diversos tipos de mousse sejam apresentados para o mercado consumidor com problemas de qualidade e composição. Este trabalho teve como objetivo produzir uma formulação de mousse de imbu com boas características organolépticas e fisicamente estável. O trabalho foi realizado no período de abril a maio de 2002, com frutos de imbuzeiro colhidos no estádio “de vez” na Embrapa Semi-Árido, Petrolina - PE. Na obtenção do mousse foi utilizado 450 g de polpa de imbu, 395 g de leite condensado e 300 g de creme de leite. A polpa de imbu foi adicionada ao leite condensado e submetida a 3 minutos de batimento em liquidificador, posteriormente, se adicionou o creme de leite, com homogeneização por 1 min. Esse tempo de batimento produziu uma mousse de textura firme. Após o batimento a mousse foi acondicionada em recipiente de polietileno rígido e colocada em geladeira à temperatura de 5° C por 3 horas. A análise sensorial foi realizada através de testes de degustação com 34 provadores, para avaliação dos atributos aparência, sabor e textura, utilizando-se uma escala hedônica de nove pontos. Os resultados obtidos demonstraram que a mousse com homogeneização por 4 minutos apresentou uma textura firme com boas características organolépticas e alta estabilidade física. Na análise sensorial a mousse obteve nota 8 (gostei muito) por 82,35% dos provadores para os atributos aparência e textura. Quanto ao sabor, 88,23% dos provadores indicaram a nota 9 (gostei muitíssimo) para este atributo. Pode-se concluir que a polpa do fruto do imbuzeiro é adequada para o processamento de mousse, sendo mais uma alternativa para o aproveitamento integral desta fruta.