

**DIFERENTES FORMAS DE PROCESSAMENTO PARA PICLES DE XILOPÓDIO DE IMBUZEIRO** (*Spondias tuberosa* Arruda.). CAVALCANTI<sup>1</sup>, N. B; RESENDE<sup>1</sup>, G. M. <sup>1</sup>Embrapa Semi-Árido. Caixa Postal 23. 56.302-970 Petrolina, PE. E-mail: nbrito@cpatsa.embrapa.br

Para o aproveitamento do xilopódio de plantas de imbuzeiro na forma de picles, visando à obtenção de um produto de boa aceitação pelos consumidores, foi realizado um teste sensorial com picles, em três formas de processamento. As plantas foram cultivadas em canteiros com substrato de areia lavada, no período de janeiro a dezembro de 2004, em área sob tela sombrite na Embrapa Semi-Árido, Petrolina - PE. Os canteiros foram irrigados diariamente com uma lâmina de água de 0,75 mm. Para o processamento do picles foi estabelecido o seguinte fluxograma: colheita dos xilopódios aos 120 dias; lavagem; corte e retirada da casca; sanitização; classificação; acondicionamento; adição da salmoura; branqueamento em água (80<sup>o</sup>C) por 30 minutos e; tratamento térmico por 40 minutos em banho maria a 96<sup>o</sup>C. Utilizou-se uma salmoura preparada com: a) 50 g de sal (2,5%) e 10 g de ácido cítrico (0,5%) e; b) 50 g de sal (2,5%) e 10 g de ácido ascórbico (0,5%) e; c) 50 g de sal (2,5%) e 50 ml de ácido acético (4%) adicionados a 2000 ml de água. O acondicionamento foi em vidros com capacidade de 500 ml, contendo em média 333,33 g de salmoura e 166,67 g de xilopódio. Após o preparo o picles foi armazenado em temperatura ambiente por trinta dias. A análise sensorial foi realizada através de testes de degustação com 19 provadores não treinados, utilizando-se uma escala hedônica de nove pontos (1- desgostei muitíssimo a 9 -gostei muitíssimo). O picles com ácido acético foi o mais preferido por 88% dos provadores, obtendo o atributo “gostei muitíssimo”. Para o picles com ácido ascórbico e ácido cítrico, 68 e 70% dos provadores indicaram o atributo “gostei muito”, respectivamente. Pode-se concluir que o picles de xilopódio de imbuzeiro nestas formas de apresentação têm boa aceitação pelos consumidores.