

ACEITAÇÃO DE BARRA DE CEREAL SABORIZADA COM POLPA DE UMBU

Patrícia Moreira Azoubel¹, Ízis Rafaela Alves Silva², Silvana Belém de Oliveira³, Ana Júlia de Brito Araújo⁴, Luciana Cavalcanti de Azevedo⁵

Introdução

O Brasil possui diversas espécies frutíferas nativas não exploradas comercialmente e que apresentam grande potencial econômico. Muitas são utilizadas na alimentação da população nas regiões onde ocorrem e outras ainda encontram-se inexploradas devido à falta de conhecimento (Paiva et al., 2002).

Das espécies da caatinga que produzem frutos comestíveis, o umbuzeiro (*Spondias tuberosa* Arruda) é a de maior importância e ocorre do Agreste ao extremo Sertão (Andrade Lima, 1970). O umbuzeiro produz frutos saborosos e nutritivos, além de túberas radiculares doces e ricas em água (Cavalcanti et al., 1998).

Os principais produtos obtidos do umbu, em sua maioria feitos artesanalmente, são sucos, licores, doces e geléias. Ações voltadas para o aproveitamento industrial ampliariam o potencial de consumo e contribuiriam para um maior aproveitamento da disponibilidade sazonal dessa fruta. Essas ações podem ajudar no sentido de transformar a atividade de extrativista para uma exploração agrícola comercial.

A barra de cereal saborizada com a polpa da fruta é uma alternativa de produto inovador e conveniente. Esse tipo de produto foi introduzido há cerca de uma década como uma alternativa saudável de confeito, quando consumidores se mostraram mais interessados em saúde e dietas (Bower & Whitten, 2000).

Diante do exposto, este trabalho teve como objetivo avaliar a aceitação de barra de cereal saborizada com polpa de umbu, de forma a contribuir com a ampliação do aproveitamento e industrialização dessa fruta.

Material e Métodos

Foram utilizados os seguintes ingredientes para a formulação da barra de cereais: polpa de umbu integral (Nature Frutti), aveia em flocos (Nestlé), uva passa (La Violetera), açúcar mascavo (Tia Sônia), flocos de arroz (Harold) e coco ralado.

Após uma seqüência de testes, obteve-se a formulação final da barra de cereais apresentada na Tabela 1.

¹ Pesquisadora, Doutora em Engenharia de Alimentos, Embrapa Semi-Árido, BR 428, km 152, Zona Rural, Petrolina, PE, 56302-970;

^{2, 3, 4} Alunas de graduação, Centro Federal de Educação Tecnológica-CEFET, BR 407, km 08, Jardim São Paulo, Petrolina, PE, 56300-000;

⁵ Professora, Doutora em Química, Centro Federal de Educação Tecnológica-CEFET, BR 407, km 08, Jardim São Paulo, Petrolina, PE, 56300-000.

Tabela 1. Formulação final de barra de cereais saborizada com polpa de umbu

Ingrediente	Quantidade (%)
Aveia em flocos	9
Flocos de arroz	9
Coco ralado	18
Uva passa	18
Açúcar mascavo	10
Polpa de umbu	36

A preparação do xarope de aglutinação se deu em um recipiente de aço inoxidável, onde a polpa de umbu foi misturada com o açúcar mascavo até formar uma calda grossa.

O restante dos ingredientes foi colocado em outro recipiente, misturados e a calda de umbu foi adicionada até formar uma massa com liga. A massa obtida foi moldada em uma forma de alumínio untada com óleo de soja e depois colocada em um forno na temperatura de 280°C. Após 20 min, a forma foi retirada do forno e a massa cortada em retângulos de tamanhos uniformes.

A formulação obtida foi submetida à teste sensorial de aceitação utilizando-se escala hedônica estruturada de 9 pontos (9= gostei extremamente; 1= desgostei extremamente) (Stone & Sidel, 1992). Os atributos avaliados foram aparência, aroma, sabor e textura. Também foi realizado um teste de intenção de compra com os 30 provadores recrutados (não treinados).

Resultados e Discussão

A distribuição das notas da aceitação para os atributos aparência, aroma, sabor e textura são apresentadas na Figura 1. Observa-se que os conceitos obtidos pela amostra estão ancorados nas notas com valores iguais ou superiores a 5, ou seja, “nem gostei / nem desgostei”. Em relação ao atributo textura, vale ressaltar que alguns provadores observaram que “o produto com maior firmeza seria desejável”.

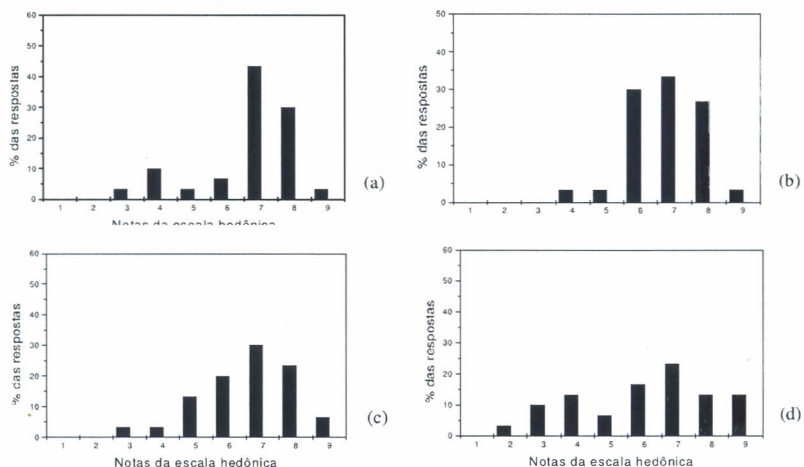


Figura 1. Histograma de frequência: (a) aparência, (b) aroma, (c) sabor e (d) textura

A Figura 2 apresenta o histograma de intenção de compra da amostra. Verifica-se que a maioria das notas recebidas situa-se na escala 4, onde a barra de cereal saborizada com polpa de umbu obteve 40% das respostas com o conceito “provavelmente compraria”.

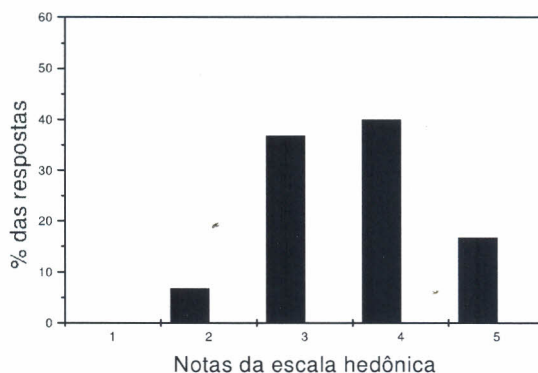


Figura 2. Histograma de intenção de compra (1- certamente não compraria; 2- provavelmente não compraria; 3- tenho dúvidas se compraria ou não; 4- provavelmente compraria; 5- certamente compraria)

Conclusão

A barra de cereal saborizada com polpa de umbu obteve conceitos ancorados nas notas com valores iguais ou superiores a 5, ou seja, “não gostei / nem desgostei”. Quanto a intenção de compra, verificou-se que a maioria das notas recebidas situa-se na escala 4, onde a barra de cereal saborizada com polpa de umbu obteve 40% das respostas com o conceito “provavelmente compraria”.

Referências Bibliográficas

- ANDRADE LIMA, D. de. **Recursos vegetais de Pernambuco**. Recife: IPA, 1970. 32p. (IPA. Boletim Técnico, 41. CONDEPE. Agricultura, 1970).
- BOWER, J.A.; WHITTEN, R. Sensory characteristics and consumer linking for cereal bar snack foods. **Journal of Sensory Studies**, v. 15, n. 3, p. 327-345, 2000.
- CAVALCANTI, N.B.; RESENDE, G.M.; BRITO, L.T.L.; OLIVEIRA, C.A.V. Composição da renda da agricultura familiar no semi-árido brasileiro: um estudo de caso. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE ECONOMIA E SOCIOLOGIA RURAL, 36, 1998, Poços de Caldas-MG, Anais... Brasília: SOBER. p. 1015.
- PAIVA, H. N. de; CARVALHO, J. G. de; O. SIQUEIRA, J. O. Índice de translocação de nutrientes em mudas de cedro (*Cedrela fissilis* Vell.) e de ipê-roxo (*Tabebuia impetiginosa* (Mart.) Standl.) submetidas a doses crescentes de cádmio, níquel e chumbo. **Revista Árvore**, Viçosa-MG, v. 26, n. 4, p. 467-473, 2002.
- STONE, H.; SIDEL, J.L. **Sensory evaluation practices**. San Diego: Academic Press, 1992. 336p.