

APROVEITAMENTO DA CASCA DO FRUTO BACURI NA ELABORAÇÃO DE DOCE EM MASSA.

MATTIETTO, R. A.(1); SOUZA, M.G.S.(2);
YANO, .C.Y.B.(3); CORDEIRO, B. S. (2)

(1) Embrapa Amazônia Oriental, Laboratório de Agroindústria, Trav. Dr. Enéas Pinheiro s/n, CEP: 66095-100, Belém - PA, Brasil. (2) Universidade Federal do Pará, Belém-PA. (3) Universidade do Estado do Pará, Belém-PA. E-mail: rafaella@cpatu.embrapa.br

O bacurizeiro é nativo da região Amazônica, onde os frutos têm grande aceitação, principalmente no Estado do Pará. Embora a polpa seja o principal produto do bacurizeiro, é possível aproveitar a casca para a elaboração de diversos produtos, o que pode aumentar consideravelmente o rendimento do fruto, uma vez que corresponde a 50-80% do peso total do mesmo. Dessa forma, o objetivo deste trabalho foi o aproveitamento da casca, até então considerada um resíduo. Para utilização da mesma nas formulações de doce em massa, foram necessários procedimentos iniciais que incluíram etapas de lavagem/sanitização, corte/descascamento, remoção de resina, raspagem de películas e homogeneização para obtenção de uma massa. A partir deste ponto foram testadas três formulações: 70, 80 e 90% de massa da casca e 30, 20 e 10% de polpa de bacuri, em um balanço de massa para obtenção de doces com 65°Brix. Foram realizadas análises de pH, acidez

titulável e sólidos solúveis na casca e nos doces, a composição centesimal também foi realizada. As formulações foram avaliadas sensorialmente, através dos testes de aceitação (impressão global em escala não-estruturada de 9 cm) e intenção de compra. Os resultados da caracterização mostraram que a casca de bacuri é ácida (pH 2,72; acidez 3,20%) e apresenta 9°Brix. Os doces obtidos apresentaram um valor energético de 326,25, 308,6 e 276,6Kcal/100g, respectivamente. Em relação as avaliações sensoriais, as médias de aceitação foram 5,54, 6,31 e 5,74 e não diferiram significativamente entre si (TUKEY $p \leq 0,05$). De maneira geral, todas as formulações se situaram entre as opções de *possivelmente compraria* e *certamente compraria*, refletindo assim uma intenção de compra de 71,33%, 82%, 75,33%. Dessa forma, pode-se concluir que tecnologicamente é possível obter doce em massa a partir da casca do fruto, sem adição de pectina e utilizando baixas percentagens de polpa, apenas como agentes de flavour.

Palavras chaves: *Platonia insignis mart.*, casca, doce em massa.

Fonte financiadora: EMBRAPA.