

AVALIAÇÃO DO USO DE CONSERVANTES EM DOCE EM PASTA OBTIDO A PARTIR DA CASCA DO FRUTO BACURI.

XAVIER, J.M.Q (1), FERREIRA, M.F (1), MATTIETTO, R. A.(2);

(1) Universidade do Estado do Pará, - Belém, PA.

(2) Embrapa Amazônia Oriental, Laboratório de Agroindústria, Trav. Dr. Enéas Pinheiro s/n, CEP: 66095-100, Belém - PA, Brasil. E-mail: josianemqx@yahoo.com.br

O bacuri é uma das frutas mais consumidas na região Norte, por apresentar sabor e aroma muito agradável e também por ser 100% aproveitável da semente até a casca. O aproveitamento da casca desse fruto é de suma importância, uma vez que a mesma compõe 60% do fruto, além de ser um resíduo de excelente aspecto nutricional. A comparação entre o produto sem conservantes e com conservantes se faz necessária, visto que em testes preliminares se observou a estreita vida de prateleira do produto. O objetivo do presente trabalho foi o aproveitamento desse resíduo na obtenção um produto açucarado, bem como a realização de estudos (sensoriais, físico-químicos e microbiológicos) sobre sua conservação. Para isso, efetuou-se a caracterização físico-química da casca cozida e dos doces de bacuri, formulados para 55°Brix. As características físico-químicas encontradas na casca cozida de bacuri (pH 2,42%; 8,4°Brix; acidez total titulável de 2,71%; fibras de 2,57% e pectina 3,04g/100g) viabilizam sua utilização na fabricação de doces, em decorrência

do elevado teor de pectina encontrado. Com essa matéria-prima foram elaborados dois tipos de formulação para o doce, uma com conservantes (sorbato de potássio a 1g/Kg) e outra sem, sendo que em ambas adicionou-se 10% de polpa de bacuri. Realizou-se a caracterização físico-química e os resultados mostraram que, em relação ao pH, acidez total e fibras, os doces sem conservantes e com conservantes, os valores obtidos foram de 2,87%, 0,22%, 0,86% e 3,12%, 0,22 e 0,77%, respectivamente. As avaliações sensoriais indicaram que o uso de conservantes não influenciou nas características sensoriais; uma vez que a aceitação foi de 61,77% para o aroma, 75,33% para o sabor e 72,11% impressão global do produto, refletindo em uma intenção de compra de 80%. As análises microbiológicas de bolores e leveduras, contagem total e coliformes totais mostraram resultados satisfatórios dentro da legislação vigente.

Palavras-chave: *Platonia insignis mart*, casca, doce em pasta.