

Título do Trabalho: OTIMIZAÇÃO DO BENEFICIAMENTO DE FRUTOS DE CUPUAÇU PARA PRODUÇÃO DE POLPA E CUPULATE, COM PADRÕES DE QUALIDADE, NA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS DO PROJETO RECA.

Bolsista: Marcos José Lima Dumont (CNPq – EMBRAPA)

Orientador: Flávio Araújo Pimentel

Unidade: C.P.A.F./EMBRAPA

Resumo: O cupuaçuzeiro (*Theobroma grandiflorum*) é uma planta típica da região Amazônica, que pode ser encontrada em estado silvestre ou cultivada. O seu fruto é muito apreciado e bastante consumido pelos habitantes da região porém sob a forma “in natura”, pois o aproveitamento industrial do mesmo é inexpressivo na região. Existem muitos trabalhos sobre a utilização do cupuaçu, contudo a industrialização apresenta dificuldades como por exemplo a do projeto RECA, que vem enfrentando problemas com o beneficiamento, armazenamento, padronização de práticas de processamento e subutilização da matéria-prima. A não utilização da semente de cupuaçu para produção de cupulate é outro aspecto importante pois o mesmo é considerado como produto nobre e de alto valor nutritivo. O nosso trabalho tem como objetivos avaliar o comportamento da fermentação das sementes de cupuaçu sem aditivos, e a perda nutricional da polpa de cupuaçu armazenada sob congelamento. Durante o período foram feitas análises em polpa de cupuaçu com tempo de congelamento, e notou-se que com a armazenagem da polpa o pH, acidez e Brix não tiveram alteração havendo apenas a perda de vitamina C.. Quanto ao aproveitamento das sementes visando a produção de cupulate foram realizadas análises de Brix e pH durante o período fermentação, comparando com alguns resultados na literatura. No caso das foi observado que com o aumento da fermentação há um aumento do pH e diminuição do Brix, ocorrendo a fermentação em torno de 7 dias.

Palavras-chaves: Cupuaçu, Cupulate, Polpa.

Título do Projeto do Orientador: Otimização do Beneficiamento de Frutos de Cupuaçu para Produção de Polpa e Cupulate, com Padrões de Qualidade, na Agroindústria de Alimentos do Projeto ReCa.

Área do conhecimento: Tecnologia de alimentos. – 5.07.02.00-9