

INFLUÊNCIA DE HIDROCOLÓIDES NA COR DE ESTRUTURADO DE CAJÁ (*Spondias mombim* L.)

LINS, A. C. A. (1); AZOUBEL, P. M. (2); SALGADO, P. L. (3); LEDERMAN, I. E. (4); LIRA JUNIOR, J.S. (4); LIMA, V.L.A.G. (1); MÉLO, E.A. (1); MACIEL, M.I.S. (1).

(1) Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos – Departamento de Ciências Domésticas (DCD), UFRPE – Recife, PE, Brasil; (2) Embrapa Semi-Árido, (3) Graduação em Economia Doméstica (DCD) – UFRPE, (4) Instituto Agropecuário de Pernambuco – IPA. e-mail: anacarollins@gmail.com

No Norte e Nordeste, a cajazeira tem importância social e econômica. Seus frutos apresentam destaque no agronegócio brasileiro, com o desenvolvimento de novos produtos e a comercialização em maior escala de sua polpa. A Fruta Estruturada é um produto com alta concentração de polpa de fruta e agentes texturizantes utilizada como produto de confeitaria ou consumida na forma em que se apresenta. Este trabalho teve como objetivo estudar os efeitos dos hidrocolóides: alginato de sódio, pectina de baixa metoxilação e gelatina 180 Bloom na cor do estruturado de cajá, utilizando um planejamento fatorial completo 2^3 e posterior análise de superfície de resposta. A avaliação objetiva da cor foi realizada com colorímetro Minolta, no modo de reflectância e os resultados expressos nas coordenadas de cor no espaço Cielab [L^* (luminosidade), a^* (vermelho ao verde) e b^* (amarelo ao azul)]. Os resultados foram submetidos à análise de variância a 5%, no programa *Statistica* 6.0. Os modelos matemáticos obtidos para os parâmetros de cor (L^* , a^* e b^*) apresentaram regressão significativa e R^2 superior a 0,79, podendo ser utilizado para predição dessas respostas. A gelatina apresentou maior influência na cor do produto, onde foi observado que a utilização de concentrações mais elevadas desse hidrocolóide resultou em alterações na luminosidade, acentuando a tonalidade amarelada do estruturado. O parâmetro a^* não apresentou diferença significativa com relação às interações dos níveis de hidrocolóides nas diversas formulações. Elevadas concentrações de gelatina, independente da quantidade de alginato e pectina utilizados, resultaram em amostras com maiores valores de b^* , ou seja, as amostras tendem para tons de amarelo, aproximando-se das características originais da polpa da fruta. Pelos resultados obtidos, a gelatina teve maior influência na cor do estruturado, sendo que a utilização de concentrações mais elevadas desse hidrocolóide resultou em um estruturado de cajá com luminosidade e tonalidade amarela.

Palavras Chave: fruta estruturada, cor, hidrocolóides