

UTILIZAÇÃO DO XILOPÓDIO DO IMBUZEIRO (*Spondias tuberosa* Arr. Cam.) PARA CONSUMO

N. B. CAVALCANTI¹¹, C. A. F. SANTOS, G. M. RESENDE, L. T. L. BRITO

Escrito para apresentação no
XXIX Congresso Brasileiro de Engenharia Agrícola – CONBEA 2000
Imperial Othon Palace, Fortaleza – Ceará, 4 a 7 de julho de 2000

RESUMO: Este trabalho teve como objetivo produzir e testar a aceitação de três formas de utilização do xilopódio do imbuzeiro, obtidos de plantas aos 120 dias de crescimento visando a possibilidade do seu aproveitamento como alternativa alimentar e fonte de complementação da renda dos pequenos agricultores da região semi-árida do Nordeste.

PALAVRAS-CHAVE: fruteira nativa, processamento, renda.

UTILIZATION OF THE TRUFFLE THE IMBU TREE (*Spondias tuberosa* Arr. Cam.) TO CONSUME

SUMMARY: The objective of this study was to produce and test acceptance of three types of use of the truffle obtained imbu trees (*Spondias tuberosa* Arr. Cam.) of plants from 120 days of growth, in order to find an alternative source of food and income for the small farmers of the semi-arid region Northeast Brazilian.

KEYWORDS: native fruit trees, confection, income.

INTRODUÇÃO

Na região semi-árida do Nordeste brasileiro, as fontes de renda das quais os pequenos agricultores dependem para sua sobrevivência, são bastantes frágeis e fundamentadas, principalmente, no extrativismo vegetal. Entre as plantas que proporcionam esta atividade, o imbuzeiro (*Spondias tuberosa* Arr. Cam.) é a que mais se destaca. Mendes (1990) apresenta diversas formas de aproveitamento do imbu (suco, doce, imbuzzada, licor, xarope etc.). O que demonstra a grande capacidade que esta planta tem para contribuir com o desenvolvimento da região, de forma especial, com a sua industrialização caseira. Nas plantas jovens, aos 30 dias de idade a raiz principal atingi um comprimento em torno de 12 cm e um diâmetro na porção tuberculada de 20 mm (Lima, 1994). A partir desta fase, o xilopódio já pode ser utilizado para o processamento de pickles, tornando-se assim, mais uma alternativa de aproveitamento do imbuzeiro, contribuindo para sua preservação e para melhoria das condições de vida dos agricultores, através da renda obtida com esta atividade

MATERIAL E MÉTODOS

Foram plantadas sementes de imbu em sacos de polietileno com capacidade de 1 kg com substrato de areia lavada, em casa de vegetação da Embrapa Semi-Árido, no período de janeiro a março de 1999. Quando as plantas completaram 120 dias de crescimento, foram retirados os xilopódios para a avaliação sensorial em três formas de utilização. Os tratamentos se constituíram em: a) pickles processado com uma salmoura de 2,5% de sal comum (NaCl) + 0,5% de ácido ascórbico; b) pickles com salmoura de 2,5% de sal comum + 0,5% de ácido cítrico (C₆H₈C₇) e; c) xilopódio "in natura". Os tratamentos A e B foram submetidos a cozimento em autoclave a temperatura de 108 °C por 10 minutos e resfriado por 8 minutos. A análise sensorial foi realizada através de três testes de degustação, utilizando-se uma escala Hedônica (Moraes, 1985) com os seguintes atributos: 1 - "desgostei muitíssimo", 2 - "desgostei muito", 3 - "desgostei regularmente", 4 - "desgostei ligeiramente", 5 - "indiferente", 6 - "gostei ligeiramente", 7 - "gostei regularmente", 8 - "gostei muito" e 9 - "gostei muitíssimo".

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O histograma representando a preferência dos provadores, em termos de aparência, sabor e textura do xilopódio "in natura" é apresentado na Figura 1, onde pode-se observar que 41,67% dos provadores indicaram o atributo "gostei muito" para a aparência e 23,33% foram indiferentes em relação ao sabor. Quanto a textura, a maioria dos provadores 51,66% indicaram o atributo "desgostei muitíssimo". O pickles processado com ácido cítrico

(Figura 2), obteve a maior pontuação para a textura, com 50% dos provadores indicando o atributo "gostei regularmente". Quanto a aparência e o sabor, 21,67% dos provadores indicaram o atributo "gostei muito" para essas características. O picles do xilopódio processado com ácido ascórbico (Figura 3) foi o que obteve as maiores pontuações para a aparência, sabor e textura com atributos na faixa entre "gostei regularmente" e "gostei muitíssimo" indicado pela maioria dos provadores.

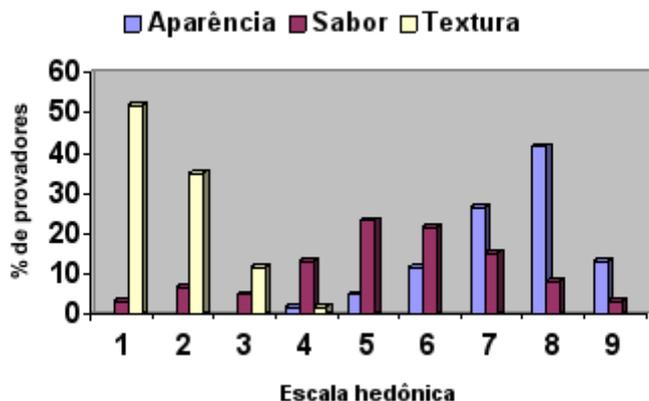


FIGURA 1. Preferência dos provadores para à aparência, sabor e textura do xilopódio "in natura".

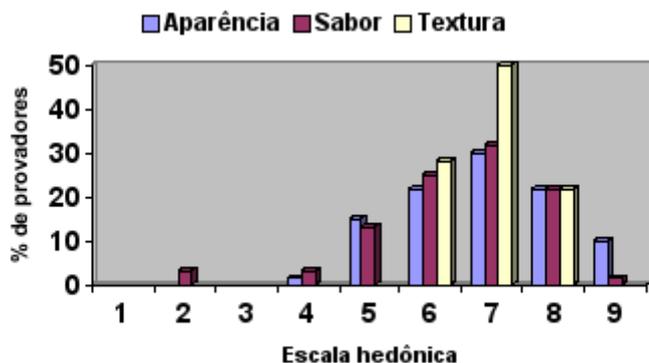


FIGURA 2. Preferência dos provadores para à aparência, sabor e textura do picles do xilopódio processado com ácido cítrico.

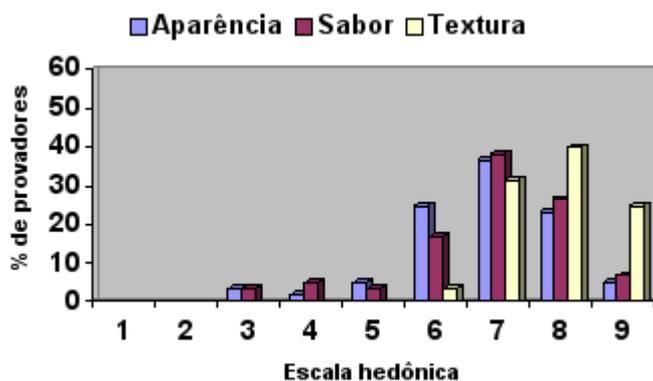


FIGURA 3. Preferência dos provadores para à aparência, sabor e textura do picles do xilopódio processado com ácido ascórbico.

CONCLUSÕES

Os resultados obtidos pela análise sensorial, indicam que o picles do xilopódio do imbuzeiro obtido de plantas aos 120 dias de crescimento, processado com salmoura de 2,5% de sal comum e 0,5% de ácido ascórbico foi o mais preferido pelos provadores. Esta mesma tendência ocorreu com o picles processado com a salmoura de 2,5% de sal e 0,5% de ácido cítrico, o que indica a viabilidade desses processamentos. O xilopódio "in natura" não obteve boa aceitação quanto a textura. Nesta forma de apresentação a consistência do xilopódio não permite uma boa mastigabilidade. No entanto, houve um percentual significativo de provadores que gostaram da aparência e do sabor desta forma de utilização do xilopódio.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- LIMA, R. S. **Estudo Morfo-anatômico do sistema radicular de cinco espécies arbóreas de uma área de Caatinga do município de Alagoinha-PE**. Recife, UFRPE, 1994. 103 p. (Tese Mestrado).
- MENDES, B. V. **Umbezeiro (*Spondias tuberosa* Arr. Cam.)**: importante fruteira do semi-árido. Mossoró. ESAM, 1990. 66p. il. (ESAM. Coleção Mossoroense, Série C - v. 554).
- MORAES, M. A. C. **Métodos para avaliação sensorial dos alimentos**. 5. Ed. Campinas:UNICAMP, 1985. 89p.

[1] Pesquisadores da Embrapa-Semi-Árido. Centro de Pesquisa Agropecuária do Trópico Semi-Árido. Caixa Postal 23. 56300-000 Petrolina, PE. E-mail: nbrito@cpatsa.embrapa.br