

ALTERAÇÕES NO PROCESSAMENTO DE SUCO DE CAJU PARCIALMENTE CLARIFICADO, TRADICIONALMENTE UTILIZADO NA PROVÍNCIA DE NAMPULA/MOÇAMBIQUE, VISANDO MAIOR TEMPO DE CONSERVAÇÃO

VICTOR IGOR LIMA GONDIM, INGRID VIEIRA MACHADO DE MORAES, MARIA EVANI DE OLIVEIRA LIMA, JANICE RIBEIRO LIMA, GUSTAVO ADOLFO SÁAVEDRA PINTO

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ; EMBRAPA AGROINDÚSTRIA TROPICAL.

Moçambique é um dos grandes produtores de castanha de caju no mundo, porém pouco do pedúnculo é aproveitado, exceto pela fabricação artesanal de bebida para consumo próprio. Essa bebida é basicamente um suco turvo, com teor médio de polpa, obtido pelo esmagamento do pedúnculo do caju seguido de aquecimento, filtração e refrigeração. O objetivo deste trabalho foi definir processos tecnológicos seguros para o processamento do pedúnculo, viáveis a serem transferidos e adaptados às condições rurais africanas, como forma de agregar valor à matéria-prima e melhorar a qualidade de vida dos produtores da província de Nampula/Moçambique. Frutos de caju foram descastanhados, sanitizados e esmagados em prensa *expeller* para a obtenção do suco integral, que passou pelos seguintes processos: tratamento T1 (controle) aquecimento até fervura, resfriamento a temperatura ambiente, decantação sob refrigeração e separação do sobrenadante que foi envasado em garrafas PET; T2 – como em T1 com adição de conservantes (100mg/L metabissulfito de sódio e 400mg/L benzoato de sódio) antes do envase em garrafas PET; T3 – aquecimento a 87-90°C, por 60s, resfriamento lento até 40-50°C, envase em garrafas de vidro âmbar, com tratamento térmico adicional de 15 minutos em banho-maria; T4 – como em T3 com adição dos conservantes antes do envase. Os sucos obtidos dos tratamentos T1, T2, T3 e T4 foram armazenados a 28 °C por 9, 41, 41 e 62 dias, respectivamente, e três repetições de cada tratamento foram submetidas às análises microbiológicas (bactérias e leveduras; contagem total de mesófilos) e físico-químicas (pH, acidez total titulável (ATT), sólidos solúveis totais (SST), vitamina C, cor $L^* a^* b^*$ e turbidez), em intervalos de tempo variados. Os resultados foram submetidos à análise de variância (ANOVA) e as médias comparadas pelo teste de Tukey, a 5% de significância. De maneira geral, não houve crescimento de microrganismos ao longo dos períodos avaliados em nenhum tratamento. Embora algumas médias tenham apresentado diferença significativa, não houve grandes variações de pH, ATT e SST em nenhum dos tratamentos durante o tempo avaliado. Em relação aos teores de Vitamina C, observou-se redução significativa em todos os tratamentos, com perdas de 12 a 16% do teor inicial. Não foi possível obter observações conclusivas em relação à cor e turbidez das amostras. Quando comparados com o tratamento controle, que é a forma tradicional de processamento em Nampula, os tratamentos T2, T3 e T4 foram bastante efetivos para estender a vida-de-prateleira do suco de caju parcialmente

clarificado. Portanto, tanto o uso de aditivos como o tratamento térmico podem ser usados como alternativa para maior tempo de conservação do suco, não sendo necessário o uso associado das duas técnicas.

Palavras-chave: *Anacardium occidentale* L,cajuína,tratamento térmico,conservantes