

E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimentos - 3. Tecnologia de Alimentos

APROVEITAMENTO DE POLPA DE BACURI (*PLATONIA INSIGNIS* MART.) NA PRODUÇÃO DE BALAS DE GOMA

Débora Kono Taketa Moreira¹

Marcus Arthur Marçal de Vasconcelos²

Ana Vânia Carvalho³

Patrícia Sertão Oliveira⁴

Auriane Consolação da Silva Gonçalves⁵

1. Curso de nutrição, UFPA, Belém, PA

2. Embrapa Amazônia Oriental, Pesquisador.

3. Embrapa Amazônia Oriental, Pesquisador.

4. Curso de Química Industrial, UFPA, Belém, PA.

5. Curso de Engenharia de Alimentos, UFPA, Belém, PA.

INTRODUÇÃO:

No Brasil, principalmente na Região Amazônica, existem algumas espécies de fruteiras domesticadas ou cultivadas com potencial agroindustrial e ainda pouco exploradas. Dentre essas espécies destaca-se o bacuri (*Platonia insignis* Mart.). Apesar da oferta de bacuri nas regiões produtoras, pouco investimento tem sido efetuado em pesquisas voltadas para os aspectos tecnológicos e industriais do fruto. Além disso, o crescimento da demanda não tem sido acompanhado pela geração e adaptação de tecnologias que viabilizem a redução das perdas pós-colheita, sendo necessários métodos alternativos para conservação e industrialização do bacuri. Uma alternativa para aproveitamento da polpa do bacuri seria na forma de balas de goma, confeitos muito populares na Europa e Estados Unidos, disponíveis em vários formatos, cores e sabores. As balas geleificadas são preferencialmente fabricadas com amidos e os produtos à base de gelatina ainda representam uma pequena parcela das vendas de balas e confeitos, com potencial de crescimento. O objetivo deste trabalho foi obter, através de processo tecnológico, balas de goma sabor bacuri, visando alternativas de aproveitamento da polpa do fruto e inserção de novos produtos com sabor de frutas regionais.

METODOLOGIA:

A polpa de bacuri foi adquirida no mercado local da cidade de Belém-PA. Para a formulação da bala utilizou-se 40% de açúcar cristal, 8% de gelatina comercial, 26% de xarope de glicose, 25% de polpa de bacuri e 1% de ácido cítrico. Inicialmente a gelatina foi solubilizada em água a 90°C, sob agitação, na proporção de 1:1, sendo em seguida mantida em banho-maria a 70-75°C por 30 minutos. A seguir adicionou-se açúcar, xarope de glicose e polpa de bacuri, previamente homogeneizados e concentrados a 83°B, agitando-se vigorosamente. Após a formulação, o produto foi distribuído em moldes de amido e mantido a temperatura ambiente durante 4 horas. Antes de serem embaladas, as balas permaneceram em ambiente seco e ventilado, para estabilizar a sua umidade, evitando a exsudação de água do interior do produto para a embalagem. Para a avaliação físico-química da bala de goma de bacuri foram realizadas as seguintes análises: pH (AOAC, 1997), sólidos solúveis (AOAC, 1997), acidez titulável (AOAC, 1997), umidade (AOAC, 1997), atividade de água (medição direta em analisador de atividade de água DECA-GON, modelo Pawkit, Pullman, EUA), além da análise sensorial através dos testes de aceitação global e intenção de compra do produto, com a participação de 30 provadores (STONE & SIDEL, 1993).

RESULTADOS:

Observou-se, com relação a caracterização físico-química da bala de goma de bacuri, valores de umidade de 22,70%, sólidos solúveis de 78,60%, pH de 3,09 e acidez titulável de 1,32%, caracterizando-se como um alimento ácido, restringindo o desenvolvimento de microrganismos patogênicos como é o caso do *Clostridium botulinum*. Para a atividade de água, observou-se valor médio de 0,75. Alimentos com intervalo de atividade de água entre 0,60 e 0,85 são denominados alimentos de umidade intermediária. Somente microrganismos xerofílicos, osmofílicos e halofílicos poderão causar deterioração nesses alimentos, portanto são considerados de alta estabilidade, quando a embalagem apresentar boa barreira contra a reidratação. Em relação às características sensoriais, o produto apresentou-se como uma goma de corte de consistência firme, textura elástica, de cor amarelo claro e aspecto transparente brilhante, com sabor ácido. Observou-se 74% de aceitação, quanto a impressão global, para a bala de bacuri. Quanto a intenção de compra, observou-se que 55,17% dos provadores relataram que certamente ou possivelmente comprariam o produto.

CONCLUSÕES:

O produto obtido a partir da polpa do bacuri apresentou características tecnológicas e sensoriais que o recomendam como uma alternativa de aproveitamento da polpa do fruto. Além disso, apresenta atributos de conveniência por apresentar-se em uma forma relativamente estável, desde que embalado de forma adequada.

Instituição de fomento: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome

Palavras-chave: *Platonia insignis*, Processamento, Bala

E-mail para contato: deborakono@hotmail.com