

Ciência, Tecnologia e Inovação na Amazônia Pós-Pandemia

I SEMINÁRIO PIBEX
IV SEMINÁRIO DE ENSINO
XVIII SEMINÁRIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA
II ED CONGRESSO UFRA VIRTUAL - UNIVERSIDADE VIVA



ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO DE DOCES ARTESANAIS DE AÇAÍ PRODUZIDO POR AGRICULTORES FAMILIARES

RESUMO:

A polpa de açaí possui sabor exótico e elevado potencial econômico, considerando a possibilidade do preparo de doces e bebidas a partir desse produto, que podem ser exportados para todo o mundo em função do seu apelo energético e nutricional. Sendo assim, o desenvolvimento de novos produtos de açaí no mercado pela agricultura familiar é fundamental, tendo em vista a garantia da segurança alimentar, a geração de renda para essas famílias e o estímulo à pequenas agroindústrias. Neste contexto, o estudo teve como objetivo elaborar diferentes formulações de doces artesanais a partir do açaí produzido por agricultores familiares e avaliá-los quanto as características físico-químicas que atendam ao requerimento de aceitação pelo público. Os frutos de açaí foram coletados na propriedade localizada na APA do Gelado, no município de Parauapebas PA. Após a coleta, os frutos foram inspecionados, eliminando-se os que exibiram podridões e outros defeitos. Nas formulações de doces, as polpas foram pasteurizadas e filtradas, foi calculada a quantidade de açúcar suficiente para elevar o teor de sólidos para 70 °Brix. Adicionou-se à polpa, sob aquecimento ($T < 100\text{ }^{\circ}\text{C}$) o açúcar, a pectina presente no albedo do maracujá (20%), os demais ingredientes calculados através do teor de sólidos solúveis por balanço de massa, até atingir o ponto de geleificação. Foi avaliado o pH, acidez total titulável, umidade, sólidos solúveis, cinzas, proteínas, lipídios, carboidratos e valor energético total para os doces em massa, em corte, licor de açaí e polpa de açaí. Em relação aos resultados e os valores obtidos para o peso médio dos frutos (1,36 g), estão abaixo dos valores relatados na literatura, devido a menor espessura dos frutos do açaí. Para as análises realizadas nas amostras doce em massa e doce em corte os valores de sólidos solúveis (ss) variaram entre 71° a 76° brix, os valores de pH encontrados nas diferentes amostras variaram de 4,11 a 4,19. Os valores de acidez obtidos para os produtos elaborados foram baixos (0,13 a 0,24) quando comparados a outros doces de frutas. Os valores da umidade foram 25,52% (doce em massa), 137,51% (licor de açaí) e 18,55% (doce em corte). Os valores de cinzas foram de 0,13 g/100g (doce em massa), 0,55 g/100g (licor de açaí), 0,39 g/100g (doce em corte) e 0,05 g/100g (polpa de açaí). Os doces de açaí apresentaram altos teores de lipídeos de 1,11 a 4,31 g/100g para os produtos doce em corte e doce em massa, respectivamente. Os valores de proteínas variaram 1,79 g/100g a 4,23g/100g para os produtos avaliados. Em se tratando de carboidratos, os valores obtidos no referido estudo foram 67,98 g/100g (doce em massa), 30,72 g/100g (licor de açaí), 66,66 g/100g (doce em corte) e 2,53 g/100g para a polpa de açaí. Para a análise sensorial representou na escala hedônica “gostei ligeiramente” e “gostei moderadamente” para doce em corte, doce em massa e licor. Os doces apresentaram propriedades físico-químicas satisfatórias, sendo bem aceitos pelo público e configuram-se em uma alternativa que fortalece o aproveitamento tecnológico dessa matéria-prima na elaboração de produtos alimentícios.

PALAVRAS-CHAVE: *Euterpe oleraceae*; características químicas; análise sensorial.¹

¹ Link do Vídeo: <https://youtu.be/ETvCxRMYWIY>.