



PRODUTOS DO TAMARINDO: TRADIÇÃO E RENDA NO CORAÇÃO DO SERTÃO

Maria Simão da Silva¹; Ruana Sertão de Castro² e Luciana Cavalcanti de Azevedo³

1- Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano – IF SERTÃO-PE – Campus Petrolina - E-mail para contato: mariasimao080@gmail.com; 2- Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano – IF SERTÃO-PE – Campus Petrolina - E-mail para contato: ruana.paes@gmail.com; 3- Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano – IF SERTÃO-PE – Campus Petrolina - E-mail para contato: luciana.cavalcanti@ifsertao-pe.edu.br

RESUMO

Introdução: O tamarindo (*Tamarindus indica* L) é um fruto encontrado em locais de clima quente, com excelentes propriedades técnicas e nutricionais, porém ainda pouco explorado industrialmente como matéria-prima para elaboração de produtos alimentícios. **Objetivo:** O principal objetivo deste trabalho foi elaborar produtos derivados do tamarindo e posteriormente capacitar as mulheres do povoado de Caboclo, município de Afrânio/PE, quanto a produção e comercialização de derivados de tamarindo, como alternativa para a sua inserção na alimentação da população e como forma de agregar valor ao fruto, que está presente de forma abundante na região, e gerar renda local. **Materiais e Métodos:** Os frutos foram obtidos na própria comunidade. Foram desenvolvidos quatro produtos derivados do tamarindo, para todos eles foi estabelecido fluxo de processo, formulação padrão, embalagem, rótulos, custo bruto de produção e vida-de-prateleira, com todas essas informações sendo repassadas para a comunidade, em três capacitações. Houve ajuste na infraestrutura do local de processamento, e os produtos foram expostos e comercializados em feiras agropecuárias regionais. **Resultados:** Foram obtidos os valores de rendimento de 25,2%, 50,6% e 25,15% para casca, polpa e semente. Os custos brutos de produção foram R\$ 3,43/500g, R\$ 1,53/300g, R\$ 0,79/100g e R\$ 7,88/500mL para a polpa concentrada, o fruto descascado embalado à vácuo, a geleia e o licor, respectivamente. Todos os produtos foram bem aceitos, com toda a produção sendo comercializada. **Considerações Finais:** interesse dos consumidores pelo fruto do tamarindo, é importante registrar que o licor e a geleia natural foram os produtos com melhor aceitação e que deverão ser considerados carro-chefe em uma possível unidade de processamento. A catalogação dos tamarindeiros nos permitiu concluir também que a implantação de uma unidade de processamento na comunidade é viável, uma vez que existe uma estimativa de produção anual de aproximadamente 5 toneladas/ano do fruto.

Palavras-chave: Agricultura familiar, processamento de fruta, produtos naturais

AGRADECIMENTOS: Os autores agradecem ao CNPq pela concessão da bolsa, à Comissão de Revitalização do Caboclo pelo apoio logístico e de infraestrutura e aos moradores do povoado de Caboclo pela receptividade.

Modalidade: PIBITI/IF Sertão - PE
Campus: Petrolina