



TECNICAS DE ELABORAÇÃO E CONSERVAÇÃO DE POLPA CONCENTRADA DE TAMARINDO

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 fruto do tamarindo (*Tamarindus indica*) pode ser considerado como uma potencial matéria-prima para a indústria de processamento de alimentos, especialmente em regiões semiáridas nas quais a escassez de chuvas e as condições climáticas limitam a possibilidade de diversificação de culturas. O fruto apresenta características tecnológicas de interesse para a indústria como a sua facilidade de conservação devido ao baixo teor de umidade da polpa e elevada concentração de ácidos orgânicos. **Objetivo:** Nesta etapa da pesquisa, o objetivo foi desenvolver condições de elaboração e conservação de polpa concentrada de tamarindo, que envolvesse técnicas simples e de baixo custo, para conservação do produto a temperatura ambiente. **Materiais e Métodos:** Os frutos foram obtidos no próprio povoado. Após a lavagem e sanificação, foram submetidos a 08 tratamentos, variando tempo de aquecimento e adição do conservante sorbato de potássio a 0,1%. Os códigos T0, T1, T2, T3, estão relacionados com os tempos de 10, 20, 30 e 40 minutos de aquecimento, respectivamente. A sigla SA representa amostras “Sem Aditivos” e a sigla CA representa amostras “Com Aditivos”. As amostras foram estocadas a temperatura ambiente, sendo acompanhadas por 150 dias. **Resultados:** As amostras T0SA e T1SA apresentaram crescimento de fungos após três dias de estocagem, deixando evidente que 10 e 20 minutos de maceração a quente não são suficientes para garantir a inocuidade da polpa concentrada. Todas as amostras adicionadas de sorbato se mantiveram sem desenvolvimento de fungo durante os 5 meses de estocagem. Para as amostras sem aditivo, os melhores resultados foram observados nos tratamentos T2SA e T3SA, que também não apresentaram desenvolvimento de fungo. **Considerações Finais:** Entre os tratamentos realizados, o melhor resultado pode ser considerado o do tratamento T2SA, já que possibilitou a elaboração de um produto seguro, com vida-de-prateleira estimada em 5 meses, sem necessidade de ser adicionado aditivo para sua conservação e com menor temperatura de aquecimento, o que implica menor perda nutricional.

Palavras-chave: polpa concentrada, tratamento térmico, 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