



INSTITUTO FEDERAL  
Sertão Pernambucano | Campus  
Petrolina

# XVI JORNADA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA

07 e 08/10

ISSN: 2447-7435

## **Desenvolvimento de produtos inovadores do tamarindo para o fortalecimento da agricultura familiar no povoado de Caboclo/PE: polpa concentrada**

Jamile Santos Brito<sup>1</sup>; Luciana Cavalcanti de Azevedo<sup>2</sup>; Rísia Brito Silva<sup>3</sup>

1-Orientando - Campus Petrolina- e-mail para contato: jamilesantos0709@gmail.com;

2- Orientador - Campus Petrolina e-mail para contato:luciana.cavalcanti@ifsertao-pe.edu.br;

3- IF SERTÃO-PE;

### **RESUMO**

As polpas de frutas são produtos com grande mercado por conta da sua praticidade e pela diversidade de sabores disponíveis o ano inteiro. Do ponto de vista tecnológico, esse produto exige uma linha de produção muito simples e se caracteriza como uma ótima forma de agregar valor econômico às frutas. O tamarindo, em particular, é um fruto de estação bem definida (agosto e setembro), sendo o seu beneficiamento em forma de polpa uma ótima opção para disponibilizar o fruto durante todo o ano. Pensando nisso, a presente pesquisa propôs o estudo da produção da polpa concentrada - tipo creme, incluindo a padronização do fluxo de processo, embalagem e acompanhamento da vida-de-prateleira, além da caracterização físico-química e análise de custo bruto de produção. O estudo foi desenvolvido com tamarindos produzidos na comunidade de Caboclo, povoado de Afrânio-PE, onde existem tamarindeiros centenários que integram fortemente a paisagem à cultura gastronômica do lugar. Após a obtenção da polpa foram realizadas análises físico-químicas, tais como: sólidos solúveis, pH, aw, umidade, minerais, gorduras, fibras insolúveis e o estudo da vida de prateleira, sendo que para a avaliação da vida de prateleira foram realizados os tratamentos: envase a quente com/sem adição de conservante (EQSC e EQCC) e envase a frio com/sem adição de conservante (EFSC e EFCC), além do acondicionamento em embalagens de vidro e polipropileno. Os resultados obtidos revelam que a polpa possui pH de 2,93; 6,92% de sólidos solúveis; 24,13% de umidade e 0,72% de minerais, indicando um produto com características que favorecem a sua conservação até mesmo em condições ambientes. Prova disso é que até o momento pudemos observar a estabilidade da polpa concentrada e estocada em embalagens de vidro por 270 dias e em embalagem de polipropileno por 60 dias (ambos continuarão em observação). Conclui-se que a polpa concentrada é uma excelente alternativa comercial pelo fato de possuir naturalmente características técnicas que favorecem a sua conservação sem exigir tecnologia rebuscada de embalagem, aditivos ou de estocagem, além disso, o produto final é de baixo custo e processo de obtenção muito simples.

**Palavras-chave:** Polpa concentrada; tamarindo; produtos do tamarindo.

**AGRADECIMENTOS:** Ao CNPq pela concessão da bolsa e à Comissão de Revitalização de Caboclo pelo apoio

**Modalidade:** PIBIT

**Campus:** Petrolina