



MOLHO PARA SALADAS A BASE DE FRUTA NÃO-CONVENCIONAL: ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA

Emerson Dias Nascimento¹; Joice Simone dos Santos²; Eduardo Silva de Siqueira^{3, 4}; Tamires Naiara Cassiano⁵; Weysser Felipe Candido de Souza⁶; Francisca Diva Lima Almeida⁷

Orientando(a) - Campus Ouricuri do IFSertãoPE - E-mail: emerson.dias@aluno.ifsertao-pe.edu.br¹; Orientador(a) - Campus Ouricuri do IFSertãoPE - E-mail: joice.simone@ifsertao-pe.edu.br²; Co-autores(as) - Campus Ouricuri do IFSertãoPE - E-mails: eduardo.siqueira@aluno.ifsertao-pe.edu.br^{3, 4}; tamires.naiara@aluno.ifsertao-pe.edu.br⁵; weysser.felipe@ifsertao-pe.edu.br⁶; francisca.diva@ifsertao-pe.edu.br⁷

RESUMO

Syzygium cumini é uma fruta não-convencional com características nutricionais, funcionais e sensoriais, exibindo grande potencial para o desenvolvimento de emulsão para temperos de saladas. Este trabalho objetivou desenvolver e analisar físico-quimicamente emulsões para saladas à base de jambolão antes e depois do armazenamento. Foram elaboradas duas formulações, com os seguintes ingredientes: polpa de Jambolão em duas proporções (30%-JF1 e 50%-JF2), óleo de girassol, água, açúcar, sal, alho e cebola em pó, salsa, orégano e pimenta calabresa desidratada, vinagre e goma xantana. Os produtos obtidos foram analisados quanto a sólidos solúveis (SS), pH, acidez titulável (ATT), vitamina C (VC), e os açúcares: totais (AT), redutores (AR) e não-redutores (ANR). Posteriormente, as formulações foram acondicionadas em recipientes de polietileno e mantidas a 20°C por 90 dias, sendo analisadas novamente. Pelo teste F, houve interação entre os fatores formulação e tempo de armazenamento (TA) para as variáveis SS, ATT, SS/ATT e AT. Mas o pH, a VC e os AR foram influenciados somente pelo TA. Os ANR não foram afetados pelos fatores estudados. Os molhos obtidos exibiram valores, antes e depois do armazenamento, que variaram da seguinte forma: SS de 9,7 a 11,3°Brix, sendo superior em JF2 e reduzindo com o TA em JF1; AT de 4,78 a 6,42%; AR de 3,64 a 5,04% e ANR de 1,08 a 1,80%, sendo essas variações atribuída às diferentes concentrações de açúcares encontrado na polpa da fruta, bem como, das proporções de água adicionadas às formulações. Ressalta-se que os AR e AT reduziram com o TA. O pH variou de 2,96 a 3,40 e ATT de 0,56 a 0,68 g.100g-1 de ácido cítrico. Essa acidez observada reduz o desenvolvimento de organismos patogênicos e contribui para uma maior conservação do produto. O pH e ATT aumentaram com TA. A VC reduziu com TA, e variou de 0,67 a 1,83mg de VC/g de molho. As emulsões para saladas produzidas colaboram para redução do desperdício e ampliação do uso do jambolão. Mas deverá ser submetido a análise sensorial, para testar a aceitação do produto pelos consumidores.

Palavras-chave: *Syzygium cumini*; Emulsão para saladas; Novos produtos.

Modalidade: PIBIC Jr

Campus: Ouricuri

Agradecimentos: Os autores agradecem ao IFSertãoPE campus Ouricuri pela infraestrutura e concessão da bolsa ao estudante para o desenvolvimento desta pesquisa.