

IV SEMANA UNIVERSITÁRIA DA URCA

XXII Semana de Iniciação Científica

21 a 25 de outubro de 2019

Tema: "Desmonte da Pesquisa, Ciência e Tecnologia: repercussões e impactos tecnológicos, sociais e culturais"



OBTENÇÃO DO PÓ DE POLPA DE PEQUI

Lucivania Alves Pinheiro¹, Elisângela Bernardo da Silva², Cícera Gomes Cavalcante de Lisboa³, Maria Karine de Sá Barreto Feitosa⁴

O Pequi é um fruto comum na região que compreende a Chapada do Araripe, de grande importância para as populações agroextrativistas e também alvo de estudos nutricionais, ecológicos e econômicos. Sua polpa é rica em vitaminas C, A, E e carotenoides, e é uma iguaria bastante consumida na região do Cariri. A ingestão da polpa do pequi tradicionalmente se dá pelo roimento da polpa ainda agarrada ao caroço, sendo este cozido com outros alimentos. Como abordado, o consumo deste fruto rico em nutrientes é popular, e, visto isto, o presente estudo tem como objetivo desenvolver uma nova maneira de apresentação e ingestão da polpa do pequi, podendo incorporar seu potencial gastronômico para além dos pratos típicos, e ainda potencializar seu poder nutritivo dos mesmos. O que se propõe também, é a aplicação do processo de secagem da camada de espuma para obtenção de um pó que tem como fonte a polpa. Com isto, pode-se observar as propriedades físico-químicas do produto e sua adaptabilidade a receitas e ao paladar por meio de testes sensoriais. O trabalho foi realizado na Faculdade de Tecnologia FATEC CARIRI, no Laboratório de Processamento de Alimentos de Origem Vegetal do curso de Tecnologia em Alimentos. Foram empregados três formulações para definir qual apresentaria as melhores características físicas como cor, odor, e granulidade da polpa em pó, haja vista o número diminuto de literatura precedente neste sentido. A primeira secagem foi feita misturando-se polpa do pequi, água, e os aditivos espessantes (Emustab) e estabilizantes (Super liga neutra) com posterior processamento em bateadeira por 15 minutos, em seguida, foi levado a estufa por 6 horas a 70 °C em estufa com circulação de ar. O segundo processo segue os padrões do primeiro, mas com exclusão da super-liga-neutra. O terceiro processo envolveu todos os elementos da primeira formulação com adição de um agente carreador, a goma xantana e apenas 5 minutos de processamento em bateadeira. Nos dois primeiros processos, respeitando suas especificidades, obteve-se um pó granuloso com características da polpa, como cor e aroma. Já o produto do terceiro processo, além de ter as características mais realçadas da polpa in natura do pequi, principalmente o aroma, consistiu num grão mais fino, o que se permite concluir que este processo seja mais eficaz na obtenção do produto pretendido, uma vez que essas características são desejáveis para que a polpa do pequi em pó seja aplicada em diversas formulações alimentícias.

Palavras-chave: Pequi. Pó. Processamento.

¹ Faculdade de Tecnologia CENTEC, e-mail: lucivaniapinhoalvaes33@gmail.com

² Faculdade de Tecnologia CENTEC, e-mail: bernardoangela820@gmail.com

³ Faculdade de Tecnologia CENTEC, e-mail: liviagocal@gmail.com

⁴ Faculdade de Tecnologia CENTEC, e-mail: Karine_bf@hotmail.com

IV SEMANA UNIVERSITÁRIA DA URCA
XXII Semana de Iniciação Científica

21 a 25 de outubro de 2019

Tema: "Desmonte da Pesquisa, Ciência e Tecnologia: repercussões e impactos tecnológicos, sociais e culturais"



Agradecimentos:

INSTITUTO CENTEC / FATEC CARIRI