



SUCEDÂNEO DA AZEITONA A PARTIR DO UMBU

Pereira, A. S¹; Pimentel, A.A¹; Oliveira, C. G.²; Costa, R. A¹

¹ Alunos do curso de Tecnologia em Agroindústria do IF Baiano, Campus Guanambi.

² Professora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, Campus Guanambi, Bahia, e-mail: adejanildo_rs@hotmail.com, rafael.ac.1@hotmail.com, xandy.mts@hotmail.com, cgliver@yahoo.com.br.

O umbuzeiro, espécie nativa das caatingas do Nordeste brasileiro é uma frutífera de grande importância econômica, social e ecológica para a região. Esta fruteira produz grande quantidade de frutos de alta palatabilidade, os quais são consumidos in natura ou na forma processada, sendo o mesmo rico em vitamina C e outras substâncias biologicamente ativas, como carotenóides, flavonóides e compostos fenólicos, que podem contribuir para uma dieta saudável. Do umbu podem ser obtidos 48 subprodutos e entre eles está à conserva de umbu imaturo, produto que se assemelha à azeitona verde em conserva, e que também pode ser denominado de umbuzeitona. Desta forma o presente trabalho teve por objetivo elaborar um sucedâneo para a azeitona a partir de frutos verdes (figas) do umbuzeiro e avaliar sensorialmente sua aceitação por parte dos consumidores. Os umbus verdes foram coletados e lavados com detergente neutro para remover sujidades, depois colocados em uma salmoura preparada com 49% de ácido acético, 49% de água e 2% de sal. Os frutos foram colocados em vidros herméticos juntamente com a salmoura e em seguida apertizados à 100°C por 5 minutos. Os frascos foram mantidos em local seco e arejado por 20 dias até o momento da análise sensorial. Aplicou-se o teste de aceitação por escala hedônica de cinco pontos que continha os termos situados entre “gostei muito”(5) e “desgostei muito”(1), e o teste de intenção de compra. A análise foi realizada com 101 provadores não treinados, no município de Guanambi-BA. O resultado obtido foi uma média de 3,0 para a aceitação, o equivalente ao conceito “nem gostei nem desgostei”, e 31,7% para intenção de compra. Diante do resultado pode-se concluir que o sucedâneo da azeitona teve uma aceitação mediana e uma intenção de compra abaixo do esperado, requerendo o desenvolvimento de novos estudos com formulações diferentes para a melhoria do novo produto.

Agradecimentos: IF Baiano