

RESUMO SIMPLES

DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE DOCE EM MASSA DE BANANA (MUSA SPP) COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE TAMARINDO (TAMARINDUS INDICA L.)

Andressa Gonçalves de Santana Silva¹, Mateus Gonçalves Silva², Alexson Vieira Pordeus³

INTRODUÇÃO: Os doces em pasta e cortes são bastante populares em diversas regiões do Brasil, contudo, de acordo com a resolução normativa nº 9 de 1978, doce em pasta ou em massa é o produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintregadas de vegetais com ou sem açúcares, com ou sem adição de água, pectina, ajustador de pH e outros ingredientes e aditivos permitidos pela legislação de alimentos, até a consistência apropriada, sendo finalmente acondicionada de forma a assegurar sua perfeita conservação. A banana é uma fruta bem aceita pela população, entretanto, no Brasil ainda perde-se muito deste alimento após a sua colheita. Uma das formas de prevenir as perdas é utilizar a banana em doces e geléias, além de ser um alimento barato também é altamente nutritiva, representa fonte energética devido à presença de carboidratos além de ser fonte de vitaminas e minerais. O tamarindo é valorizada devido seus componentes nutricionais que contribuem para a saúde humana. O seu fruto apresenta significativo nível de vitaminas C, E e do complexo B, além de cálcio, ferro, fósforo, potássio, manganês e fibra dietética. Há também compostos orgânicos que o tornam um poderoso antioxidante e um agente anti-inflamatório. **OBJETIVOS:** O estudo objetivou elaborar e avaliar as características físico-químicas do doce em massa enriquecido com tamarindo em diferentes concentrações. **MATERIAL E MÉTODOS:** Os doces foram produzidos no setor de agroindústria do Instituto Federal da Paraíba, Unidade São Gonçalo - PB (IFPB), formulados em três concentrações: Doce de banana com 10% de tamarindo (DBT₁), doce de banana com 20% (DBT₂) e doce de banana com 30% (DBT₃). Os produtos foram desenvolvidos a partir da seleção, classificação, lavagem e despulpamento dos frutos, as análises físico-químicas foram realizadas em triplicatas conforme metodologia do Instituto Adolfo Lutz no laboratório de análises de alimentos da Universidade Federal de Campina Grande, campus Pombal – PB, compreenderam os seguintes parâmetros: pH, sólidos solúveis, acidez total, ácido ascórbico e açúcares redutores e não-redutores. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** Os resultados para o teor de sólidos solúveis variaram de 72,1°Brix para o doce com 10% de tamarindo a 62% (°brix) para o doce com 30 % de concentração de tamarindo, já o teor de vitamina C aumentou proporcionalmente em função das concentrações da polpa de tamarindo utilizada no processamento. Para açúcares redutores não houve diferença considerável entre as amostras analisadas. Os valores da acidez titulável, variaram de 0,07 (DBT₁) a 0,19 (DBT₃). Observa-se que à medida que aumenta a proporção de polpa de tamarindo a acidez também aumenta, o que já era esperado, pois a banana é um fruto de baixa acidez e o tamarindo de elevada acidez. Em açúcares totais pode-se observar uma maior variação, sendo de 6,64% (DBT₃) à 14,43% (DBT₁). **CONCLUSÃO:** As formulações do doce de banana enriquecido com tamarindo apresentam parâmetros físico-químicos que atendem a legislação, estando aptos a comercialização e consumo.

Palavras chave: Tecnologia em Alimentos. Formulações. Qualidade. Análises.

*Autor para correspondência

Recebido para publicação em 30/10/2019; aprovado em 05/12/2019

¹Engenheira de Alimentos, Mestranda em Sistemas Agroindustriais, Universidade Federal de Campina Grande, E-mail: andressaariadna@hotmail.com

²Agroecólogo, Mestrando em Sistemas Agroindustriais, Universidade Federal de Campina Grande, E-mail: matheus.goncalves2102@gmail.com

³Biólogo, Mestrando em Sistemas Agroindustriais, Universidade Federal de Campina Grande, E-mail: alexson1.pordeus@gmail.com