

PERFIL SENSORIAL DE GELEIAS DE UMBU COM FRUTA DE PALMA DE ESPINHO (*OPUNTIA STRICTA*)

SENSORY PROFILE OF UMBU JELLIES WITH *OPUNTIA STRICTA*

Farias, MGM¹; Silva, RS²; Arruda, JA¹; Oliveira, JS¹; Guimarães, GHC¹

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba, Tecnologia em Agroecologia, CEP 58187-000, Picuí-PB. Brasil. guimourafarias@gmail.com; jandeilson.arruda@ifpb.edu.br; jordanieliver2@gmail.com

²Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco, CEP 55150-000, Belo Jardim-PE. Brasil. rosana.sousa@belojardim.ifpe.edu.br

A palma de espinho (*Opuntia stricta*) e o umbuzeiro (*Spondia tuberosa*) são espécies frutíferas com grande distribuição e bem adaptadas à região semiárida do Nordeste. Sua exploração se dá, principalmente na forma de fruto fresco, porém, estes frutos apresentam alto potencial para utilização na forma de geleias, que são produtos com alto valor agregado, podendo favorecer o fortalecimento da cadeia produtiva e agregação de valor à frutos com pouca exploração. Desta forma, este trabalho tem como objetivo o desenvolvimento de geleias de umbu com fruta de palma de espinho, bem como caracterizar sensorialmente estes produtos. Os frutos de umbu foram provenientes da comunidade Timbaúba (Frei Martinho-PB) e os frutos de palma de cerca foram colhidos no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba, Campus Picuí. Os frutos foram colhidos, lavados e sanitizados, processados e congelados, no Laboratório de Beneficiamento e Processamento de Alimentos do IFPB. O trabalho foi voltado ao processamento dos frutos de palma e umbu em forma de geleia com uma concentração de polpa de umbu variando de 100% a 0%, e de polpa de fruto de palma de espinho de 0 a 100% ambos tendo a mesma concentração de sacarose (50 % em relação a polpa). Após a realização das formulações, foi realizada o perfil sensorial dos produtos, que foi avaliado por painelistas treinados e repetido três vezes. Foi possível observar que as geleias contendo 50% de polpa de umbu e 50% de frutos de palma de cerca apresentaram a maior aceitação sensorial, sendo que o gosto ácido diminuiu com a diminuição da concentração de polpa de umbu e a coloração, roxo intensa, foi observada para todas as formulações contendo frutos de palma de espinho. As geleias de umbu com frutos de palma de espinho podem ser uma alternativa agroindustrial para agregação de valor e fortalecimento da cadeia produtiva, além de possibilitar a utilização de frutos não convencionais na alimentação humana.

Palavras chave: Análise sensorial; Novos produtos; Agregação de valor;

