

Utilização de subprodutos do processamento de frutas na elaboração de confeitos drageados macios de açúcar

Marielle B. Prouvot*, Matheus H. Avelar, Kasumi K. Ramos, Bianca S. da Costa, Priscilla Efraim.

Resumo

A principal finalidade deste estudo foi realizar o desenvolvimento de confeitos drageados com coberturas comestíveis incorporadas de resíduos do processamento de frutas (jambolão, limão, tangerina e uvaia) visando a obtenção de confeitos isentos de corantes sintéticos. Os drageados foram avaliados sensorialmente (teste de aceitação) e caracterizados quanto à atividade de água (A_w), umidade, textura instrumental e cor instrumental. Os subprodutos do processamento de frutas se apresentam como um ingrediente alternativo viável na elaboração de coberturas comestíveis via drageamento. Os teores de inclusão são limitados pelas características sensoriais que os mesmos podem atribuir ao produto final. Além disso sua composição interfere diretamente nas características físicas e físico-químicas do confeito obtido.

Palavras-chave: Confeitos, Drageados, resíduos, frutas.

Introdução

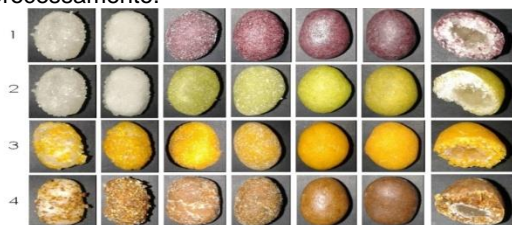
O mercado de produtos açucarados vem sendo influenciado por tendências mundiais que envolvem a busca por alimentos mais saudáveis e naturais, provenientes de uma cadeia mais sustentável. A utilização de frutas na formulação dos confeitos como agentes alternativos de cor e sabor tem se destacado no mercado, entretanto, a utilização dos subprodutos provenientes do seu processamento ainda é escassa.

Este trabalho teve como objetivo desenvolver confeitos drageados macios com inserção de subprodutos do processamento de polpa de uvaia, jambolão, tangerina e limão como alternativa ao uso de corantes e aromas artificiais.

Resultados e Discussão

Os drageados desenvolvidos com diferentes porcentagens de resíduos de frutas estão ilustrados na Figura 1. Os resultados das análises físico-químicas estão apresentados nas Tabelas 1 e 2, enquanto os resultados dos testes sensoriais estão apresentados na Tabela 3.

Figura 1. Imagens dos drageados com resíduos de (1) jambolão, (2) limão, (3) tangerina e (4) uvaia após cada etapa do processamento.



Os valores de atividade de água obtidos nos confeitos estão ligeiramente acima da faixa recomendada (0,5-0,65) para assegurar estabilidade microbiológica. Entretanto, as médias de umidade dos confeitos estão abaixo da média de 7-10% comum para esse tipo de produto, o que pode indicar maior estabilidade dos produtos em relação aos comerciais.

Dentre os confeitos produzidos o drageado com resíduo de tangerina apresentou médias superiores ($p < 0,05$) para os parâmetros sensoriais cor e aparência, indicando maior potencial de uso em relação aos demais.

Verificou-se neste estudo que a porcentagem e o tipo de resíduo utilizado na elaboração das coberturas de drageamento influenciam diretamente nas características físicas, físico-químicas e sensoriais dos produtos formulados.

Tabela 1. Resultados das análises de A_w e umidade

	Confeito			
	Limão	Tangerina	Jambolão	Uvaia
A_w casca	0,7076b	0,6964c	0,6872d	0,7126a
A_w confeito	0,7010 a	0,6937b	0,6804c	0,7008 a
Umidade Casca	3,00c	6,52a	3,26 bc	4,41b
Umidade Confeito	4,48b	4,58b	4,25 b	5,90 a

Tabela 2. Resultados das análise de cor e textura intrumentais

Confeito	Parâmetros de Cor ¹			Força de Compressão (N) ²
	L*	a*	b*	
Limão	47,303a	0,433d	36,866b	32,646 a
Tangerina	48,763a	18,956a	52,510a	18,776b
Jambolão	19,383c	7,480c	2,430d	18,230b
Uvaia	23,683b	9,303b	13,376c	18,816b

Tabela 3. Resultados do teste de aceitação sensorial

Atributos sensoriais	Notas médias / Produto			
	Limão	Tangerina	Jambolão	Uvaia
Aparência	6,2b	7,0a	6,0b	6,0b
Cor	6,3ab	7,0a	6,0ab	5,3 b
Aroma	5,7a	5,0a	5,0a	5,0a
Sabor	7,0a	5,7ab	4,5b	5,5ab
Textura	5,6a	6,0a	4,3b	5,3a
Intenção de compra	2,3 2 a	1,7a	1,3b	2,0a

Conclusões

Os resíduos de frutas se apresentaram como uma alternativa promissora para a produção de drageados isentos de corantes e aromas sintéticos, entretanto a composição de cada resíduo de fruta deve ser avaliada previamente à aplicação visando melhores resultados.

Agradecimentos

Fapesp