



**Artigo para discussão: ELABORAÇÃO DE DOCE CREMOSO MISTO DE UMBU, TOMATE, LIMÃO, CASCA E POLPA DE MAMÃO**

*Adriano Xavier de Souza*  
*IF Baiano – Campus Guanambi*  
*Larissa de Almeida Soares.*  
*IFBaiano Campus Guanambi*

**RESUMO**

O artigo registra as apresentações do Congresso internacional de inovação tecnológica nas ciências da saúde: a sustentabilidade das práticas integrativas na agroecologia, mais especificamente a apresentação: *Elaboração de doce cremoso misto de umbu, tomate, limão, casca e polpa de mamão*. A apresentação enfatizou que o aumento da renda em regiões semiáridas está na criatividade para a inovação: a elaboração de um culinária com frutas nativas reduz perdas pós-colheita, como também intensifica a saúde com novos sabores. O evento aconteceu de 15 a 18 de novembro de 2017 no IFBA SAJ sob a direção da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia.

*Palavras-chave:* Frutas nativas. Pós-colheita. Renda. Saúde. Polpa do mamão. Umbu.

**ABSTRACT**

The article records the presentations of the International Congress of Technological Innovation in Health Sciences: the sustainability of integrative practices in agroecology, more specifically the presentation: Preparation of creamy sweet mixed umbu, tomato, lemon, peel and papaya pulp. The presentation emphasized that increasing income in semi-arid regions lies in creativity for innovation: crafting native fruit cuisine reduces postharvest losses, as well as enhancing health with new flavors. The event took place from November 15 to 18, 2017 at IFBA SAJ under the direction of the Federal University of Recôncavo da Bahia.

*Keywords:* Native fruits. Postharvest. Income. Health. Papaya pulp. Umbu.



## 1. INTRODUÇÃO/JUSTIFICATIVA

A umbu-cajazeira (*Spondias sp.*), pertencente à família *Anarcadiaceae*, é nativa das regiões semiáridas do Nordeste (CARVALHO et al., 2008; NARAIN et al., 2007). Seus frutos apresentam pH que varia entre 2,4 a 3,0 e sabor ácido acentuado, que dificulta o seu consumo *in natura* (CARVALHO et al., 2008).

O doce de umbu (*Spondias tuberosa* Arr. Cam.) de polpas nos estádios de maturação verde e madura representa uma ótima alternativa para os moradores da região semiárida nordestina, pois reduz as perdas pós-colheita e constitui fonte de renda adicional (PINTO et al., 2001; POLICARPO et al., 2002).

Os recentes estudos vêm evidenciando a relação entre dieta e saúde, somados ao crescente interesse de alguns indivíduos em consumir alimentos mais “saudáveis”, têm levado a indústria alimentícia ao desenvolvimento de novos produtos cujas funções almejam ir além do fornecimento de nutrientes básicos e da satisfação do paladar do consumidor. Esses produtos são conhecidos como “alimentos funcionais” e têm como principal função a prevenção do risco de doenças crônico-degenerativas (MADRONA; DE ALMEIDA, 2008; DURANTE, 2011).

A elaboração do doce cremoso (Sorriso de Ruth) misto visa ampliar a comercialização das frutas, servindo como fonte de renda para os pequenos agricultores familiares, que habitam a região do Nordeste brasileiro, principalmente no Sertão Produtivo do estado da Bahia.

## 2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 2.1. INGREDIENTES

Os ingredientes utilizados para preparo do Doce Misto Sorriso de Ruth foram os seguintes: Umbu-cajá ou polpa separa de cajá e umbu, tomate, açúcar, água, caldo de limão, cravo e mamão.



## 2.2 FORMULAÇÃO

A formulação para preparo do Doce Misto Sorriso de Ruth está expressa na Tabela 1.

**Tabela 1.** Ingredientes do doce elaborado “Sorriso de Ruth”. Instituto Federal Baiano, Campus Guanambi. 2017.

Ingredientes	Quantidade
Umbu-cajá ou polpa de cajá junto com polpa de umbu (kg)	1,250
Tomate (unidade)	07
Açúcar (kg)	03
Água (L)	2,5
Caldo de limão (mL)	20
Cravo (g)	30
Mamão (unidade)	02

## 2.3. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL/ BENEFÍCIOS À SAÚDE

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 20 g		
Quantidade por porção		% VD (*)
<b>Valor energético</b>	68 kcal = 289 kJ	3%
<b>Carboidratos</b>	17,44 g	6%
<b>Fibra alimentar</b>	0,04 g	**
<b>Sódio</b>	20 mg	1%

(\*) % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(\*\*) VD não estabelecido

“Não contém quantidade significativa de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras trans.”

## 3. PROCESSAMENTO, FOTO DO PRODUTO FINAL E PROPOSTA DE EMBALAGEM

Para o processamento do Doce Cremoso Misto, Sorriso de Ruth, procedeu-se



segundo o Fluxograma 1. Seguindo todos os procedimentos da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), em relação às BPF's (Boas Práticas de Fabricação).

Os frutos de umbu-cajá utilizados nesse trabalho foram obtidos do projeto experimental de umbu do IF Baiano *Campus* Guanambi. Já o tomate, limão e mamão foram obtidos em comércio local da cidade de Guanambi, Bahia e transportados ao laboratório de Bromatologia do Instituto Federal Baiano, *campus* Guanambi. Onde foram lavados com água potável corrente e sanitizados com hipoclorito de sódio a 150 mg.L-1, por cinco minutos, depois deixados para secar à temperatura ambiente.

Após estas etapas, os frutos foram cortados manualmente, com auxílio de facas de aço inox e pesados em balança analítica. Procedeu-se concentrando o umbu à água por 20 minutos, então adicionou-se os demais ingredientes até atingir 70°Brix. Então, o produto foi envasado a quente e resfriado a temperatura ambiente.

- **FOTO DO PRODUTO FINAL;**



**Figura 1. Foto do Doce Misto Sorriso de Ruth**

A embalagem escolhida para envase e comercialização do doce foram embalagens de plástico redonda e transparente.

#### **4. SEGURANÇA/VIDA DE PRATELEIRA**

Após preparo, o doce foi mantido em temperatura ambiente para estimar a vida de prateleira. Onde, os resultados experimentais mostraram que o doce se manteve estável durante o tempo de armazenamento de 06 meses. Relativo ao tempo de preparo e tempo em que o trabalho foi escrito, podendo esse tempo de vida de prateleira ser maior.



## 5. MARKETING

### 5.1 Público alvo

O Doce Cremoso Misto Sorriso de Ruth possui um público alvo bem amplo, indo desde crianças até a terceira idade. Atendendo todas as classes sociais. Principalmente pelos seus valores nutritivos naturais. A principal característica é ser feito com frutas e vegetais sem conservantes, propiciando um público que também procura por alimentos saudáveis.

### 5.2 Potencial de Mercado

O Doce Cremoso Sorriso de Ruth é de suma importância para a comercialização em escala comercial, devido o seu alto valor nutritivo e sensorial do produto, principalmente por ser um alimento misto. Onde muitas vezes o mamão e o tomate são desperdiçados nos grandes centros de comercialização.

O doce Sorriso de Ruth pode ser feito em escala artesanal e/ou industrial. O cravo e o limão são os ingredientes que ajudam na integração do sabor e textura do doce Sorriso de Ruth, formando um sabor único e característico da culinária Nordestina Brasileira.

## 6. REFERÊNCIA PRINCIPAL

CARVALHO, P.C.L.; RITZINGER, R.; SOARES FILHO, W. dos S.; LEDO, C.A.S. Características morfológicas, físicas e químicas de frutos de populações de umbu-cajazeira no Estado da Bahia. **Revista Brasileira de Fruticultura, Jaboticabal**, v. 30, n 1, p .140-147, 2008.

COSTA, J.D. et al. Elaboração e Caracterização de cookie com adição de farinha do mesocarpo do fruto do Marizeiro (*Geoffroea spinosa*). **Revista Verde**, v 9, n. 5 , p. 36-39, dez, 2014.

DURANTE, V. V. O.; MIRANDA, M. Z. Avaliação física e sensorial de biscoitos tipo cookie adicionados de farelo de trigo e arroz. **Brazilian Journal Food Technology**, v. 14, n. 4, p. 265-272, 2011.

MADRONA, Grasielle Scaramal; DE ALMEIDA, Aline Maria. Elaboração de biscoitos tipo cookie à base de okara e aveia. **Revista Tecnológica**, v. 17, n. 1, p. 61-72, 2010.

NARAIN, N.; BORA, P.S.; HOLSCHUH, H.J.; VASCONCELOS, M.A.S. Variation



in physical and chemical composition during maturation of umbu (*Spondias tuberosa*) fruits. **Food Chemistry**, Barking, v.44, p.255-259, 1992.

PINTO, P.R. et al. Efeito do processamento de doce em massa de umbu verde e maduro sobre sua composição e aceitação. **Alimentos e Nutrição**, v. 12, n. 1, p. 45-53, 2001.

POLICARPO, V. M. N. et al. Aprovechamiento de la pulpa de umbu (*Spondias tuberosa*, Arr. Cam.) verde como alternativa para la producción de dulces em masa. **Alimentaria**, n. 344, p. 75-78, 2002.