

## CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA, MICROBIOLÓGICA E SENSORIAL DA POLPA DE UMBU

Emerson Almeida da Conceição<sup>\*</sup>  
Endrigo Santana Santiago<sup>\*\*</sup>

O umbu (*Spondias tuberosa* Arruda Câmara), oriundo da região Nordeste do Brasil, é constituído por 22% de casca, 68% de polpa e 10% de caroço, aproximadamente, apresentando de 10 a 20 gramas de massa. É rico em vitaminas B1, B2 e C. Possui ainda, cálcio, ferro, fósforo, flavonoides, carotenoides, clorofilas e carboidratos. Além de ser consumido *in natura*, o umbu é também consumido na forma de geleias, sorvetes, sucos, compotas, entre outros. Devido seu apelo “exótico” o fruto vem sendo muito utilizado para a produção de polpa integral, tanto para o mercado nacional quanto internacional. Nesse contexto, o processamento favorece o extrativismo da fruta levando renda para as famílias da caatinga. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento por meio da Instituição normativa nº 01/2000, define polpa de fruta como produto isento de alterações, as quais venham comprometer as características organolépticas e microbiológicas. No entanto, a ausência de legislação que permita a padronização das características de qualidade da polpa de umbu favorece a comercialização do produto fora dos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ). O presente trabalho tem como objetivo avaliar os métodos de extração: quente e frio, a fim de garantir a estabilidade e a qualidade das polpas de Umbu, estabelecendo condições de processamento e extração para a obtenção de polpas com qualidade sensorial e microbiológica. Os frutos a serem utilizados nesse estudo serão obtidos na feira livre de Cruz das Almas-BA e conduzidos ao laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos da EMBRAPA – CNPMF, onde passarão pelas etapas de seleção, higienização e despulpamento sem tratamento térmico dos frutos (T1) e após o branqueamento a 80°C por 3 minutos (T2). As polpas serão embaladas e armazenadas sob congelamento (-18°C) para avaliação no tempo 0 e aos 30 e 60 dias de armazenamento. Serão realizadas as análises físico-químicas (sólidos solúveis, pH, acidez titulável, atividade de água e teor de ácido ascórbico), microbiológicas (bolores e leveduras, coliformes a 45 °C, *Salmonella* sp. e bactérias psicrótróficas), além da avaliação sensorial. Os testes sensoriais serão realizados em cabines individuais, sob luz branca, por 50 julgadores não treinados que avaliarão dois sucos obtidos com as polpas de T1 e T2, a partir de uma formulação padrão. Os sucos serão avaliados quanto aos atributos cor, aroma, sabor aceitação global, por meio de escala hedônica de 9 pontos, com os extremos 1 – “desgostei muitíssimo” e 9 – “gostei muitíssimo”.

**Palavras-chave:** *Spondias tuberosa*. Caracterização. Branqueamento. Aceitação.

---

<sup>\*</sup> Estudante de Graduação em Farmácia pela Faculdade Maria Milza (FAMAM). Bolsista IC – FAPESB pela EMBRAPA-CNPMF. emerson-alm@hotmail.com.

<sup>\*\*</sup> Engenheiro de Alimentos. Mestrando em Desenvolvimento Regional e Meio Ambiente pela Faculdade Maria Milza. Docente da instituição de ensino FAMAM. endrigoss@hotmail.com.