

ESTUDO DE VIABILIDADE E PRODUÇÃO ARTESANAL DE FERMENTADO DE FRUTA: SAPOTI E CAJÁ-UMBU

ESTUDIO DE VIABILIDAD Y PRODUCCIÓN ARTESANAL DE FRUTAS FERMENTADAS: SAPOTI Y CAJÁ-UMBU

FEASIBILITY STUDY AND ARTISANAL PRODUCTION OF FRUIT FERMENTED: SAPOTI AND CAJÁ-UMBU

Mariana Girão Rabelo Amorim¹; Maryana Melo Frota²; Larissa Morais Ribeiro da Silva³

RESUMO

O uso de frutas tropicais na produção de bebidas fermentadas é interessante como forma de agregar valor a frutos regionais e como meio de continuidade de vendas fora da sazonalidade. A união do Sapoti e do Cajá-Umbu traz ao fermentado originalidade e regionalidade, pois o Nordeste se destaca como polo produtor dos frutos. O cajá-umbu (*Spondias mombin* L.), é um fruto proveniente de regiões semiáridas e litorâneas que apresenta casca fina e lisa, coloração amarelada e presença de endocarpo com possibilidade de uso na sua forma processada. Já o Sapoti, é um fruto suculento com aroma e sabor agradável, características sensoriais com ótima aceitação, que favorece seu aproveitamento de forma industrial para produção de diversos produtos. A funcionalidade da bebida fermentada adicionada desses frutos está relacionada à capacidade dos frutos, após processo de fermentação, manterem suas características funcionais e compostos que os tornam nutritivos. O processamento de frutas permite prolongar a vida útil das mesmas, trazendo ao consumidor praticidade e facilidade, uma vez que frutos amadurecem e perdem qualidade, pós-colheita. Para elaboração do fermentado de frutas, os insumos foram adquiridos em comércio local de Fortaleza-CE e desenvolvido no Laboratório de Frutos e Hortaliças da UFC. Os frutos foram higienizados, despolpados, triturados. Em seguida a levedura *S. cerevisiae* foi inoculada, e o mosto foi submetido à fermentação. O período de fermentação durou 3 dias à temperatura ambiente, considerada ótima para a levedura utilizada. Ao final do período, a trasfega foi feita para recipiente de vidro medindo teor de sólidos solúveis, com o auxílio do refratômetro digital, obtendo 6,5 °Brix. Foram desenvolvidas as fichas técnicas e de custo da bebida. O produto se mostrou com bom rendimento (86,5%), com um custo médio de R\$ 13,50/Litro. A fermentação do fruto de sapoti junto com o de cajá mostrou ser viável e apresentou boas características sensoriais, mantendo o aroma e sabor particular dos frutos.

Palavras-Chave: Agroindústria, Processamento, Tropical.

¹ Engenharia de Alimentos, Universidade Federal do Ceará, amorimamar@gmail.com

² Engenharia de Alimentos, Universidade Federal do Ceará, mary.m.frota@gmail.com

³ Prof. Dra. Associada, Universidade Federal do Ceará, larissamrs@yahoo.com.br