
ANÁLISES DE QUALIDADE DE MOLHO AGRIDOCE DE CAGAITA COM PIMENTA DE MACACO: UM PRODUTO DA SOCIOBIODIVERSIDADE

BARROS, Wilson 1

Instituto Federal de Goiás, Câmpus Cidade de Goiás, Bolsista PIBITI.

SOUZA, Samylla C. Pereira 2

Instituto Federal de Goiás, Câmpus Cidade de Goiás, Voluntária PIBITI.

FERNANDES, Ana Carolina Lima 3

Instituto Federal de Goiás, Câmpus Cidade de Goiás, Voluntária PIBITI.

MAGALHÃES, Vitória Cristina Ribeiro 4

Instituto Federal de Goiás, Câmpus Cidade de Goiás, Voluntária PIBITI.

PINTO, Diogo de Souza 5

Instituto Federal de Goiás, Câmpus Cidade de Goiás, Orientador.

A cagaita tem um prazo muito curto entre a maturação e colheita e após colhida tem um prazo de consumo muito rápido devido seu alto teor de água e açúcar. Neste sentido, o beneficiamento deste fruto é importante para a comercialização deste alimento realizada por extrativistas e agricultores familiares no estado de Goiás. Este

projeto realizou a formulação de molho agridoce de cagaita com pimenta de macaco e análises físico-químicas para avaliar sua estabilidade ao longo do tempo de prateleira no período de 6 meses. Este produto foi lançado no mercado em parceria com uma microempresa para avaliar seu desempenho na comercialização e aceitabilidade de consumidores reais. A formulação foi desenvolvida no Laboratório do IFG - Cidade de Goiás e fabricada no Sítio Boca do Mato® em Mambai (GO). Os ingredientes utilizados foram: cagaita, açúcar, cebola, alho, açafrão, pimenta de macaco, vinagre e sal. Ao longo de seis meses, amostras foram armazenadas em local seco, fresco e escuro para análises de esterilidade comercial e parâmetros físico-químicos (pH, grau Brix e Carotenóides Totais - CT). Também foi realizada a comercialização de um lote de lançamento em plataformas virtuais e feiras de produtos da Sociobiodiversidade pela empresa parceira. O produto demonstrou estabilidade nos parâmetros físico-químicos ao longo do tempo de armazenamento em todas as análises realizadas (médias: pH 3,24; Brix° 41,2; CT 34,58 ug/ml) , além de esterilidade comercial aparente. Foram comercializadas todas as 1.500 unidades do lote de lançamento ao longo de 6 meses pela empresa parceira, que relata o sucesso do produto pela aceitabilidade dos consumidores. Este alimento é uma oportunidade para o aproveitamento dos frutos da cagaita em Goiás que pode ser comercializado pela agricultura familiar local diretamente ou em parceria com a microempresa Boca do Mato como fornecedores dessa matéria prima. Este projeto concluiu que o molho de cagaita com pimenta de macaco apresenta estabilidade ao longo do tempo de armazenamento e potencial no mercado consumidor.

Palavras-chave

Bioeconomia; alimentos; frutos nativos.