SEMINÁRIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA DO IFG

DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS COM A POLPA DE CAJAZINHO-DO-CERRADO (*Spondias mombin*)

SOUZA, Samylla Cristine Pereira 1

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás, Câmpus Cidade de Goiás.

MAGALHÃES, Vitória Cristina Ribeiro 2

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás, Câmpus Cidade de Goiás.

FERNANDES, Ana Carolinna Lima 3

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás, Câmpus Cidade de Goiás.

PINTO, Diogo de Souza 4 (Orientador)

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás, Câmpus Cidade de Goiás.

O cajazinho é um fruto nativo do Cerrado de importância para a cultura alimentar goiana e presente em áreas de agricultura familiar no território de Goiás. Este projeto de inovação teve como objetivo desenvolver e avaliar três produtos à base de cajazinho: molho agridoce, bebida fermentada alcoólica e vinagre. Os frutos foram coletados pela equipe do projeto, despolpados e armazenados para posterior processamento. O molho agridoce foi formulado com polpa de cajazinho, açúcar, cebola, alho, cúrcuma, pimenta-jaborandi, sal e vinagre. Também foi desenvolvida uma formulação picante, com adição de pimenta-malagueta, para a realização da análise sensorial. Os molhos foram acondicionados em frascos plásticos e avaliados durante seis meses quanto a parâmetros físico-químicos. Mensalmente, foram determinados o °Brix, o pH e o teor de carotenoides totais por espectrofotometria, além de avaliações relacionadas à vida de prateleira. O segundo produto consistiu em uma bebida fermentada alcoólica, elaborada a partir da mistura do mosto de polpa de cajazinho com açúcar e da inoculação de fermento industrial. A fermentação ocorreu durante dez dias, com acompanhamento diário do processo. Após a fermentação, o produto foi filtrado, pasteurizado e armazenado para posterior análise. A partir da bebida fermentada, foi desenvolvido o vinagre de cajazinho por fermentação acética durante 30 dias. Nas bebidas, foram determinados o índice de acidez titulável, o teor alcoólico,

o pH e o °Brix. A análise sensorial foi realizada com as amostras dos molhos agridoces, após aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa do IFG, durante uma feira de agricultura familiar realizada no evento “Agro Centro-Oeste”, na UFG, com a participação de 115 provadores não treinados. Foi utilizada uma escala hedônica de sete pontos para avaliação dos atributos sensoriais, além de uma pergunta referente à intenção de compra. Foram avaliadas duas formulações do molho, uma com e outra sem adição de pimenta-malagueta. Os resultados indicaram que os molhos apresentaram estabilidade dos parâmetros físico-químicos avaliados durante os seis meses de armazenamento. A análise sensorial demonstrou elevada aceitabilidade das formulações e elevada intenção de compra entre os provadores, não sendo observada preferência significativa entre as amostras com e sem pimenta. A bebida fermentada e o vinagre apresentaram elevada acidez e aroma agradável, porém ainda não foram considerados adequados para a realização da análise sensorial, sendo necessários estudos adicionais para o aprimoramento das formulações, a obtenção de maior estabilidade e a definição da diluição adequada do vinagre para possível comercialização. Conclui-se que os três produtos apresentaram potencial para o aproveitamento tecnológico do cajazinho, com destaque para o molho agridoce, que demonstrou estabilidade durante o período avaliado, boa aceitação sensorial e potencial de agregação de valor à produção da agricultura familiar, contribuindo para o aproveitamento e a comercialização do fruto na forma de produto processado.

Palavras-chave

bioeconomia; sociobiodiversidade; molho; fermentação; agricultura familiar.

Agradecimentos

O presente trabalho foi realizado com apoio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás (Edital 22/2025 PROPPG). Agradecemos ao CNPq pela bolsa concedida.