

ELABORAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL DE SUCO DE CAJÁ (*Spondias lutea*) FERMENTADO A BASE DE SORO DE QUEIJO.

Juciênia Layne Pereira Gomes (IFRN); Regina Célia Pereira Marques (IFRN)
e-mails: jucienialayne@hotmail.com; regina.marques@ifrn.edu.br

RESUMO

Este estudo teve como objetivo elaborar uma bebida fermentada a partir do soro do queijo e da fruta cajá como forma alternativa de consumo deste subproduto da produção de queijos, minimizando desperdícios e contaminação. Suco fermentado é considerado um alimento funcional, pois ajuda no processo de digestão. A fermentação foi a 30°C por 48 horas. O produto teve 60% de aceitação, os dados são preliminares mais indica potencialidade de produção em maior escala.

Palavras-chave: Soro de queijo, Suco de cajá, fermentação, vitamina A, beneficiamento.

INTRODUÇÃO

O soro é o subproduto do processamento do queijo, da caseína ou de algum outro produto desadorado ou acidificado. Na fabricação de queijos, constitui a porção ou fase aquosa do leite resultante da dessoragem do coágulo e pode ser caracterizado como um líquido amarelo-esverdeado e dependendo do tipo de queijo pode possuir o sabor ligeiramente ácido ou doce. Em Média na fabricação de queijo se obtém um aproveitamento de 10% do volume do leite utilizado e 90% do volume resulta em soro, que pode ser utilizado para fabricação de ricota, bebida Láctea, soro em pó, entre outros. Embora o soro possa ser aproveitado ele é um dos grandes problemas para indústria de laticínio do mundo, por ser um produto com altas concentrações de matéria orgânica e de fácil deterioração, e quando lançados em cursos d'água, reduz o oxigênio dissolvido e aumenta a acidez dessa água o que prejudica a vida aquática, transformando-se, portanto, em um agente altamente poluente. Por esses e outros motivos devemos fazer de alguma forma a utilização do soro pra alguma finalidade. O soro é um líquido que contém várias substâncias de alto valor nutricional.

De acordo com SILVA et al (1984), o nordeste brasileiro, pelas condições climáticas, apresenta diversidade de frutos tropicais com boas perspectivas para exploração econômica, atualmente existindo na sua maioria, apenas em caráter extrativo e comercializados regionalmente como fruta "in natura". Além das reconhecidas características aromáticas, os frutos ou sucos de frutas tropicais representam excelentes fontes de próvitamina A. Segundo RODRIGUEZ-AMAYA & KIMURA (1989), o cajá, polpa e película comestível, fornece um valor de vitamina A maior que o de caju, goiaba e algumas cultivares de mamão e manga. O objetivo do trabalho foi a produção de suco fermentado a partir do soro de ujeio com alto teor de vitamina A e testar sua aceitação.

METODOLOGIA

PRODUÇÃO DO SUCO FERMENTADO

Os cajás (*Spondias lutea* L.) foram obtidos no estádio de plena maturação, no período de safra. Foram despoldado manualmente e colocados em um recipiente com tampa em seguida foi adicionado o soro deixando fermentar por 48hs a 30°C. Após o período de fermentação foi processado em liquidificador e adiciona o açúcar. O processamento, em escala piloto, do suco fermentado foi realizado no Laboratório de Alimentos do IFRN Campus Currais Novos.

ANÁLISE SENSORIAL

A análise sensorial foi realizada com a finalidade de determinar o perfil sensorial e a aceitação do produto formulado. Foi realizada com alunos e professores do IFRN, através de um teste de escala hedônica onde foram avaliados 9 parâmetros desde gostei muitíssimo até desgostei muitíssimo.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Perfil do Potencial de Aceitação do Suco Fermentado de Cajá

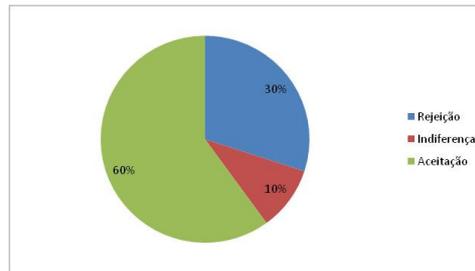


Figura 1: Análise de aceitação do Suco Fermentado de Cajá

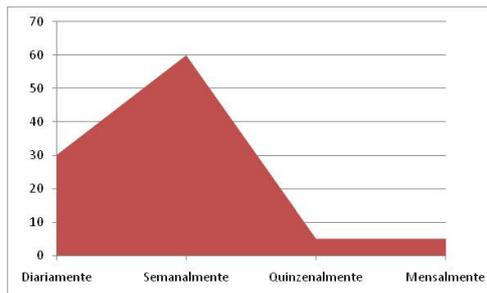


Figura 2: Frequência de consumo do Suco Fermentado de Cajá

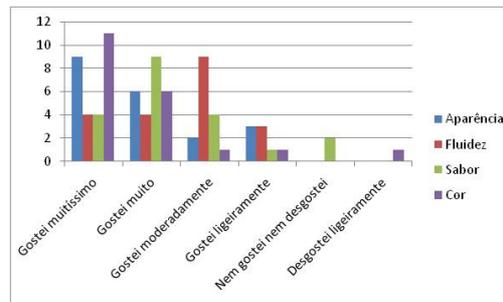


Figura 3: Análise da Escala Hedônica do Suco Fermentado de Cajá

O Suco Fermentado de cajá obtido apresentou uma aparência límpida, um aroma característico da fruta cajá e um sabor levemente adocicado. A acidez total apresentou-se dentro dos teores exigidos pela legislação brasileira (abaixo de 20 meq/L). O Suco Fermentado de cajá elaborado apresentou cor, aroma e sabor característicos dos frutos. Os dados mostraram que o fermentado foi bem aceito, podendo ser uma nova fonte de investimentos para pequenos produtores ou uma nova opção de mercado.



Figura 4: Aparência do Suco Fermentado de Cajá



Figura 5 – Degustação do Suco Fermentado de Cajá

CONCLUSÃO

É viável a elaboração do suco de cajá fermentado a partir do soro de queijo. O suco apresentou aceitação favorável de 60% e 10% de neutralidade, este resultado é muito interessante e promissor.

O consumo semanalmente foi o mais indicado pelo teste sensorial o que é positivo para a intensão de compra para um produto.

A digestibilidade foi o ponto mais indicado pelas pessoas que realizaram o teste; algumas voltaram e comunicaram sua satisfação.

REFERÊNCIAS

RODRIGUEZ-AMAYA, D.B. & KIMURA, M. Carotenóides e valor nutritivo de vitamina A em cajá (*Spondias lutea* L.). Ciência & Tecnol. Alimentos, 9(2):148-162, 1989.

SILVA, A. Q. ; SILVA, H. ; NÓBREGA, J.P. & MALAVOLTA, E. Conteúdo de nutrientes por ocasião da colheita em diversas frutas da região nordeste. Anais do VII Congresso Brasileiro de Fruticultura, (1): 136-140, 1984.