

A Ciência e os caminhos do desenvolvimento

## Desenvolvimento de Revestimento Comestível com Araçá-boi Sobre Queijos de Curto Tempo de Maturação

Selma Garcia Holtz, Mylena da Silva Gomes, Ana Beatriz Mamedes Piffer, Daniela Barros de Oliveira

O araçá-boi (*Eugenia stipitata* McVaugh) é um fruto amarelo, de casca aveludada e polpa macia e ácida, com consumo *in natura* restrito. Sua atividade antioxidante e elevada acidez revelam potencial de uso em revestimento comestível para a preservação de queijos. O enfoque principal deste trabalho versa sobre a avaliação qualitativa preliminar do comportamento da polpa de araçá-boi obtida de formas diferentes, para ajustar a metodologia de elaboração do revestimento comestível. Testes foram conduzidos no IFES Campus Itapina com frutos cultivados no local. Frutos maduros foram colhidos, higienizados, mantidos a  $-18^{\circ}\text{C}$  e descongelados antes dos testes. Avaliou-se a obtenção da polpa por: retirada manual da casca e sementes, homogeneização e pasteurização (T1) e retirada manual apenas das sementes, homogeneização em processador, peneiragem e pasteurização (T2). A pasteurização foi a  $65^{\circ}\text{C}/30$  min., durante a qual se retiraram amostras no tempo zero e a cada 5 min., resfriadas a seguir em água gelada. As análises incluíram: fator de rendimento (FR), pH, sólidos solúveis (SS), umidade, atividade de água ( $A_w$ ), acidez titulável (AT) e relação Brix/acidez (RBA). Os resultados foram avaliados pela média aritmética das análises e o aspecto final analisado visualmente. O FR foi de 56% para o T1 e de 45% para o T2, mostrando maior eficiência da técnica de retirada manual da casca e das sementes antes do processamento. Apesar disso, a polpa do T2 apresentou-se mais lisa e homogênea. Houve espessamento da polpa, com aumento dos SS de 4,2-8,9 (T1) e 4,6-11,8 (T2), e redução na  $A_w$  de 0,888-0,884 (T1) e 0,889-0,883 (T2) e na umidade de 94,14-88,94 (T1) e 94,65-90,8 (T2). O pH esteve entre 3,25-3,32 (T1) e 3,32-3,34 (T2) e a AT aumentou de 20,2-31,8 (T1) e 18,1-40,3 (T2). A RBA foi muito baixa, estando entre 1,6-2,0 (T1) e 1,7-2,0 (T2). Os resultados sugerem que a retirada prévia da casca e das sementes, seguida da homogeneização e peneiragem garantem maior rendimento e melhor homogeneidade da polpa. Menor  $A_w$  e umidade, e maior acidez e concentração de sólidos, obtidas em maior tempo de pasteurização sugerem maior estabilidade da polpa. O aspecto pastoso final da polpa sugere a aplicação como revestimento comestível sobre os queijos por meio de pincelagem, nos testes futuros.

Palavras-chave: Revestimento comestível, araçá-boi, queijo maturado.

Instituição de fomento: UENF, IFES.