CADERNOS MACAMBIRA

ISSN 2525-6580, Serrinha, Bahia - v.8, n. especial 1, 2023. https://doi.org/10.59033/cm.v8iespecial1.1114
Anais do VI Seminário de Pesquisa, Extensão, Inovação e Cultura do Território do Sisal

DESENVOLVIMENTO DE BRIGADEIRO DE UMBU (*Spondias tuberosa* L.)

DEVELOPMENT OF BRIGADEIRO FROM *Spondias tuberosa* L.

Cibele Santos Araujo[1], Emanoely Cardoso Pereira[2], Flávia Oliveira Santana[3], Renata Fernandes[4], Letícia Caribé Batista Reis[5]

[1] Estudante do Curso Técnico em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Campus Serrinha. E-mail: cibelesantosaraujo12@gmail.com.
[2] Estudante do Curso Técnico em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Campus Serrinha. E-mail: emanoelycardoso26@gmail.com.
[3] Estudante do Curso Técnico em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Campus Serrinha. E-mail: santanaflavia532@gmail.com.
[4] Estudante do Curso Técnico em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Campus Serrinha. E-mail: renatamfernandes14@gmail.com.
[5] Professora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Campus Serrinha. E-mail: leticia.reis@ifbaiano.edu.br.

Recebido: 01/11/2023 - **Revisado:** 07/11/2023 - **Aceito:** 14/11/2023 - **Publicado:** 07/12/2023

RESUMO: O umbu (*Spondias tuberosa* Arruda Câmara) é uma fruta nativa do semiárido nordestino, com grande importância econômica na região. Sua polpa é utilizada para a produção de doces, geleias e outros produtos. Este estudo teve como objetivo desenvolver um doce tipo brigadeiro a partir da polpa do umbu. O doce foi elaborado no laboratório de processamento de Agroindústria do Instituto Federal Baiano *campus* Serrinha. Para o preparo, foram utilizados os seguintes ingredientes: polpa de umbu, coco ralado, leite condensado e manteiga. Os ingredientes foram pesados e misturados em um recipiente de aço inox, em cocção, mexendo sempre até desgrudar do fundo do recipiente. Os doces foram modelados no formato de brigadeiro, cobertos com açúcar granulado de cor verde e dispostos em embalagens de celulose. Foram realizados testes de aceitação e intenção de compra com 100 provadores não treinados. Os resultados mostraram que o doce tipo brigadeiro elaborado a partir da polpa do umbu apresentou resultados satisfatórios com relação aos testes sensoriais.

Palavras-Chave: Polpa de Umbu; Doce; Novos Produtos.

ABSTRACT: Umbu (Spondias tuberosa Arruda Câmara) is a fruit native to the semi-arid northeast, with great economic importance in the region. Its pulp is used to produce sweets, jellies and other products. This study aimed to develop a brigadeiro-type sweet from umbu pulp. The sweet was made in the Agroindustry processing laboratory at the Instituto Federal Baiano campus Serrinha. For preparation, the following ingredients were used: umbu pulp, grated coconut, condensed milk and butter. The ingredients were weighed and mixed in a stainless steel container, while cooking, stirring constantly until it no longer sticks to the bottom of the container. The sweets were shaped like brigadeiros, covered with green granulated sugar and placed in cellulose packaging. Acceptance and purchase intention tests were carried out with 100 untrained tasters. The results showed that the brigadeiro-type sweet made from umbu pulp presented satisfactory results in relation to sensory tests.

Keywords: Umbu Pulp; Sweet; New products.

Este trabalho está licenciado sob uma Licença Internacional Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

INTRODUÇÃO

O umbu (*Spondias tuberosa* Arr. Cam.) é uma fruta nativa da Região Nordeste do Brasil, ainda não sendo totalmente aproveitado o seu potencial de industrialização. Na época da safra, que vai de dezembro a março, há muita produção da fruta, ocorrendo uma perda considerável do umbu maduro, durante a colheita, devido a fraca demanda, pois a fruta não é muito utilizada de forma industrial. Como consequência, surge a necessidade do desenvolvimento de um novo produto, para o aproveitamento de toda a produção, diminuição de perdas e agregação de valor ao fruto.

O brigadeiro é um doce típico e um dos mais consumidos no Brasil, que foi inventado depois da Segunda Guerra Mundial. O mais consumido é o brigadeiro caseiro, aquele mais conhecido e prático, produzido de forma manual em todo o processo (CORDEIRO OLIVEIRA & REIS, 2018). Porém, ao longo dos anos, o brigadeiro adquiriu alterações, passando a apresentar sua forma industrial, com inovações e novos sabores, sendo conhecido como *gourmet*.

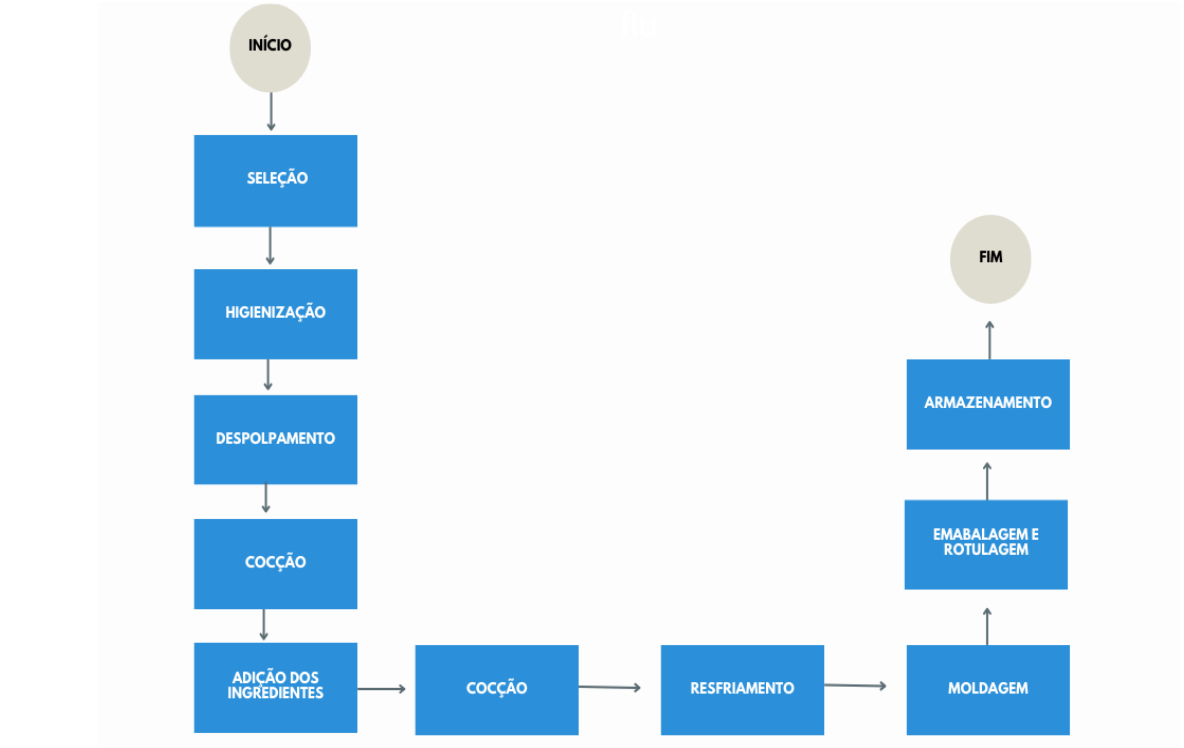
O objetivo deste projeto é apresentar uma idealização de um novo produto, com matérias-primas da região do Território do Sisal. O brigadeiro de umbu foi pensado no intuito de reduzir perdas em época de sazonalidade, já que em determinada época do ano a fruta é obtida em grande abundância. Com o desenvolvimento do novo produto, será possível agregar valor a fruta, além disso, a principal questão em específico: um produto que apresenta características do território sisaleiro voltado totalmente à cultura do local e analisar as impressões e percepções sensoriais do produto em indivíduos, principalmente residentes da localidade.

METODOLOGIA

O brigadeiro de umbu foi desenvolvido de acordo com o fluxograma apresentado na Figura 01. Os ingredientes foram adquiridos em supermercados e feiras livres da cidade de Serrinha-Ba. Utilizou-se para a pesquisa umbus maduros, com coloração verde claro uniforme, ou seja, sem manchas ou imperfeições. Para produção do brigadeiro em escala laboratorial, a primeira

etapa constituiu-se na recepção, pesagem, higienização, descasque e despolpamento do umbu para obtenção da polpa. Logo após, ocorreu a mistura e cocção da polpa de umbu com os demais ingredientes em fogo brando até atingir fervura.

Figura 01. Fluxograma da produção do doce de umbu tipo brigadeiro.



Fonte: Autoria própria, 2023.

Foi necessário mexer manualmente até atingir a consistência de brigadeiro. Após o preparo, a massa permaneceu em repouso, em temperatura ambiente (20 °C) até que atingissem 25 °C. Os brigadeiros foram enrolados manualmente em um tamanho aproximado de 15 g cada. A seguir, ambas as formulações foram cobertas por granulado de açúcar cristal de cor verde (Figura 02A) e embalados em caixas de papel kraft (Figura 02B).

Os testes sensoriais foram realizados com 100 provadores não treinados, na Mostra de Alimentos realizada no evento da ExpoSerrinha, que ocorreu no Shopping da cidade de Serrinha, Bahia, no mês de abril de 2023.

Figura 02. A) Brigadeiro de umbu; B) Embalagem do brigadeiro de umbu

A  B 

Fonte: Autoria própria, 2023.

RESULTADOS E DISCUSSÂO

Participaram da pesquisa 100 provadores não treinados, foram aplicadas também, questões de aceitação global e intenção de compra analisadas por meio de uma escala hedônica estruturada mista de cinco pontos (1 “desgostei muito” / “não compraria”) a 5 (“gostei muito” / “compraria com certeza”), como sugerido por Minim (2010). Os resultados mostraram que dos cem provadores, noventa afirmaram que comprariam o produto. Os consumidores atribuíram notas superiores a três na escala utilizada, para o produto, o que indica uma boa aceitação.

CONSIDERAÇÕES FINAIS OU CONCLUSÕES

A análise sensorial dos brigadeiros elaborados com a polpa de umbu permitiu comprovar uma boa aceitação dos produtos, em geral. Assim, essa fruta pode ser considerada potencial ingrediente para adição em doces tipo brigadeiro, podendo ser oferecidos aos consumidores em geral com altas expectativas de aceitação no mercado.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA MARTINS, Maria Lúcia. Características de doce em massa de umbu verde e maduro e aceitação pelos consumidores. **Pesq. agropec. bras.**, v. 42, n. 9, p. 1329-1333, 2007. Disponível em: https://www.scielo.br/j/pab/a/ZZQxjV6bP4k3bKzXB3TX3YS/?format=pdf&lang=pt. Acesso em: 9 out. 2023.

FOLEGATTI, Marília. Aproveitamento industrial do umbu: processamento de geléia e compota. **Ciênc. agrotec.**, v. 27, n. 6, p. 1308-1314, 2003. Disponível em: https://www.scielo.br/j/cagro/a/9pSqZtzSpLbsbvwvsdJ97Hf/?format=pdf&lang=pt. Acesso em: 10 out. 2023.

CORDEIRO OLIVEIRA, Deise; REIS, Letícia. Produção de docinho de umbu. **Cadernos Macambira**, v. 3, n. 2, p. 40-54, 2018. Disponível em: https://revista.lapprudes.net/index.php/CM/article/view/290/281. Acesso em: 16 out. 2023.