ISSN 2525-6580, Serrinha, Bahia - v.8, n. especial 1, 2023. https://doi.org/10.59033/cm.v8iespecial1.1138
Anais do VI Seminário de Pesquisa, Extensão, Inovação e Cultura do Território do Sisal

DESENVOLVIMENTO DE BOLO DE POTE DE SERIGUELA (*Spondias purpúrea* L.)

DEVELOPMENT OF SERIGUELA POT CAKE (*Spondias purpúrea* L.)

Ayane Victoria Miranda de Jesus[1], Carla Maysa dos Anjos Dantas[2], Isabela dos Santos Pereira[3], Isabelly Oliveira Dantas[4], Jaqueline Lima de Oliveira[5], Maria do Socorro de Jesus Santos[6], Letícia Caribé Batista Reis[7]

[1] Estudante do Curso Técnico em Alimentos pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, Campus Serrinha. Email: ayanevictoriamiranda@gmail.com.
[2] Estudante do Curso Técnico em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – *Campus* Serrinha. Email: carlamaysa20@gmail.com.
[3] Estudante do Curso Técnico em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – *Campus* Serrinha. Email: isabelabahia567@gmail.com.
[4] Estudante do Curso Técnico em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Campus Serrinha. Email: isabellyoliveira154@gmail.com.
[5] Estudante do Curso Técnico em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Campus Serrinha. Email: jaquelinelimadeoliveira79@gmail.com.
[6] Estudante do Curso Técnico em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Campus Serrinha. Email: santosmarasantos314@gmail.com.
[7] Professora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Campus Serrinha. Email: leticia.reis@ifbaiano.edu.br

Recebido: 20/11/2023 - **Revisado**: 27/11/2023 - **Aceito**: 05/12/2023 - **Publicado**: 07/12/2023

RESUMO: O bolo de pote é uma receita versátil e saborosa, que pode ser adaptada para atender a diferentes paladares. O desenvolvimento do bolo de pote de seriguela é uma alternativa para promover o consumo da fruta que é típica da região tropical e rica em nutrientes. O presente trabalho teve como objetivo incentivar a valorização das frutas da região do Território do Sisal através da elaboração de um bolo de pote. Foi realizado no laboratório de agroindústria, a partir da: pesagem dos ingredientes, preparo da massa, preparo do recheio, montagem e embalagem. O produto elaborado apresentou baixo custo de produção e satisfatórias características sensoriais de intenção de compra, entretanto necessita-se de estudos aprofundados para vendas a nível comercial desses alimentos.

Palavras-Chave: Sensorial; Seriguela; Inovação.

ABSTRACT: Pot cake is a versatile and tasty recipe, which can be adapted to suit different palates. The development of the *Spondias purpúrea* L. pot cake is an alternative to promote the consumption of the fruit, which is typical of the tropical region and rich in nutrients. The aim of this work was to encourage the appreciation of fruits from the Sisal Territory region through the creation of a pot cake. It was carried out in the agribusiness laboratory, from: weighing the ingredients, preparing the dough, preparing the filling, assembling and packaging. The product produced presented low production cost and satisfactory sensory characteristics for purchase intention, however, in-depth studies are needed for commercial sales of these foods.

Keywords: Sensorial; *Spondias purpúrea* L.; Innovation.

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

INTRODUÇÃO

A seriguela (*Spondias purpúrea L.*) é considerada uma das frutas típicas do Nordeste brasileiro, da qual se desenvolve conforme sua sazonalidade, sendo uma ótima fonte nutricional. Sua polpa apresenta benefícios a saúde, essa se destaca, sendo rica em componentes nutricionais benéficos a saúde, como a vitamina C, fonte de fibras, razoável teor de calorias e baixo teor de gordura e proteínas, pode ajudar a prevenir distúrbios intestinais, reduzir a incidência de câncer de cólon e possui a capacidade de ajudar as pessoas com problemas de glicose e diabetes diminuindo a velocidade de absorção do açúcar (NAGY *et al*., 2002). De acordo com o autor,

> Esta produz um fruto de boa aparência, qualidade nutritiva, e aroma muito apreciados para o consumo como fruta in natura ou processada, como polpa, sucos, doces, néctares, picolés e sorvetes, sendo evidente a crescente comercialização nos mercados, supermercados e restaurantes do País. Entretanto, existem perdas comerciais, as quais estão ligadas principalmente a fatores biológicos e fitopatológicos, que indicam números preocupantes para os produtores. (LIMA e AZEVEDO-MELEIRO, 2009.p.6).

Entre os produtos de panificação, o bolo vem adquirindo crescente importância no que se refere ao consumo e comercialização no Brasil. O produto é considerado uma alternativa prática e econômica, podendo ser realizada de forma artesanal ou industrial. (MOSCATTO; PRUDÊNCIO-FERREIRA; HAULY, 2004). Trata-se de um produto obtido pela mistura, homogeneização e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, fermentadas ou não, e outras substâncias alimentícias (como, por exemplo, leite, ovos e gordura) (BORGES et al., 2006). O bolo de pote incrementa maior agregação de sabor ao produto por ser composto de recheios com variados sabores, além disso, constitui um produto versátil, representando uma boa alternativa para a inclusão de ingredientes com melhores propriedades nutricionais na alimentação cotidiana.

O trabalho em questão, teve como finalidade o reconhecimento das frutas da região, em um produto inovador, para isso designou-se a utilização de bolos de pote, alimento bastante consumido pela sociedade brasileira, para além atribuiu-se ao recheio a fruta em questão, a fim de aderir características funcionais e de benefício ao consumidor.

METODOLOGIA

O trabalho foi realizado no IF Baiano - campus Serrinha, no laboratório de Agroindústria. As discentes que compunham este grupo desenvolveram o bolo de pote com recheio de seriguela tanto a partir de pesquisas bibliográficas e testes envolvendo o produto, como também com o auxílio e orientação de docentes da área de tecnologia de alimentos do campus.

Foi escolhida a formulação de bolo de massa branca (Figura 01) que levava: 425g de farinha de trigo, 340g de açúcar cristal, 300g de ovo, 170g de leite integral, 50g de manteiga e 20g fermento químico. Para seu preparo foi utilizada uma batedeira, onde foram colocados primeiramente os ovos, o açúcar e a margarina por 15 minutos, e após este tempo adicionou-se a farinha de trigo e o leite, sendo homogeneizados até a formação de uma massa consistente. Depois a massa foi posta em uma forma untada e submetida ao assamento em forno com temperatura a 200°C por 40 minutos.

Figura 01. Preparo da massa do bolo tradicional.



Fonte: Autoria própria, 2023.

Para o preparo da geleia, a fruta foi selecionada, higienizada e despolpada para posterior cocção. Para atingir a graduação Brix ideal, é necessário adicionar açúcar à geleia durante o processo de cozimento. O processo finalizou ao atingir 60° Brix, onde a geleia apresentou textura e sabor adequados.

Já o recheio levou em sua formulação: 790g leite condensado, 600g creme de leite, 200g redução de seriguela, 100g de leite de coco, 100g leite em

pó e 5g farinha de trigo. Para seu preparo foi utilizado um recipiente de aço inox onde foi posto o creme de leite, o leite condensado, o leite de coco e o leite em pó. A mistura foi levada à cocção em fogo baixo até formar um creme. O fogo foi desligado e adicionado a geleia da seriguela.

Quando o bolo e o recheio ficaram prontos, eles foram montados em forma de camadas em potinhos de plástico de 100g (Figura 02).

Figura 02. Bolo de pote tradicional com recheio de seriguela.



Fonte: Autoria própria, 2023.

O produto foi apresentado no evento (Figura 03): Mostra de Alimentos, dentro da Expo Serrinha, que ocorreu no mês de abril / 2023, na cidade de Serrinha BA. Os testes sensoriais de aceitabilidade e intenção de compra foram feitos com 100 (cem) provadores não treinados participantes do evento (Figura 03).

A avaliação do grau de aceitação foi realizada através do teste de escala hedônica, estruturada em nove pontos (9- gostei muitíssimo; 8- gostei muito; 7- gostei moderadamente; 6- gostei ligeiramente; 5- nem gostei/nem desgostei; 4- desgostei ligeiramente; 3- desgostei moderadamente; 2- desgostei muito; 1- desgostei muitíssimo).

A análise de intenção de compra foi conduzida através de uma escala de atitude de compra, baseada em cinco pontos (1- Certamente compraria; 2- Provavelmente compraria; 3- Talvez sim / Talvez não; 4- Provavelmente não

compraria; 5- Certamente não compraria).

Figura 03. Equipe do bolo de pote tradicional com recheio de seriguela, no evento.



Fonte: Autoria própria, 2023.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O teste sensorial de aceitabilidade apresentado nesse estudo apresentou que as maiores porcentagens de notas são de notas altas, sendo que: “gostei muito” foi de 25 % e “gostei muitíssimo” foi de 68%. Assim pôde-se observar que o produto apresentou boa impressão global.

O percentual de provadores que demonstrou intenção de compra para o bolo de pote foi bastante representativo, 87% (certamente compraria), evidenciando a possibilidade de introduzir no mercado produtos à base de seriguela, aumentando a vida-de-prateleira e o valor agregado do fruto.

Em estudo feito por Mesquita et al., 2020, que desenvolveu um bolo sabor graviola, obteve como resultado na análise sensorial, uma impressão global com notas medias de 7,72 a 7,42. Com relação aos resultados da intenção de compra verificou-se que em média mais de 80% dos provadores compraria ou provavelmente comprariam o produto.

Tendo em vista a ampla aceitação do sabor exótico da seriguela, sugere-se a criação de novos produtos, com a participação da fruta em diferentes formulações. A ampliação da comercialização da seriguela depende da conformidade dos frutos com os critérios de qualidade exigidos pelo mercado, sendo necessário criar normas para a produção integrada específico para a

seriguela, gerando o fortalecimento da cadeia produtiva da fruta.

CONCLUSÕES

A transformação da seriguela em recheio para bolo de pote possibilita o aproveitamento da fruta evitando problemas de sazonalidade, gerando produtos com maior valor agregado e maior vida útil em comparação à da fruta. O processamento do produto pode ser realizado a nível artesanal, representando uma opção interessante para os pequenos produtores.

REFERÊNCIAS

BORGES, J. T. S. et al. Utilização de farinha mista de aveia e trigo na elaboração de bolos. **Boletim do CEPPA**, v. 24, n. 1, p. 145-162, 2006. Disponível em: https://revistas.ufpr.br/alimentos/article/viewFile/5286/3957. Acesso em: 30 de out. 2023

LIMA, I. C. G. S., AZEVEDO-MELEIRO, C. H. Seriguela (Spondias purpúrea L.): propriedades físico-químicas e desenvolvimento de geleia de doce de corte e aceitabilidade desses produtos. 2009. 75p. **Dissertação** (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos). Instituto de Tecnologia, Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, RJ, 2009. Disponível em: https://tede.ufrrj.br/jspui/handle/jspui/1243. Acesso em: 30 de out. 2023

MESQUITA, A.G.; CONCEIÇÃO, B.R.; MIRANDA, C.C.O.; GÓES, J.P; MELO, K.A.; MOTA, R.V. Desenvolvimento de bolo sabor graviola: avaliação sensorial. In.: IX SEMINÁRIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DO IFNMG, TEÓFILO OTONI-MG, 2020. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/352703296_DESENVOLVIMENTO_DE_BOLO_SABOR_GRAVIOLA_AVALIACAO_SENSORIAL. Acesso em: 25 de nov. 2023

MOSCATTO, J. A.; PRUDÊNCIO-FERREIRA, S. H.; HAULY, M. C. O. Farinha de yacon e inulina como ingredientes na formulação de bolo de chocolate. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 24, n. 4, p. 634-640, 2004. Disponível em: https://doi.org/10.1590/S0101-20612004000400026. Acesso em: 30 de out. 2023

NAGY, S.; SHAW, P. E.; WARDONSKI, F. W. (Eds.). **Fruits of tropical and subtropical origin**: composition, properties and uses. Lake Alfred: Science Source, p.117-126. 2002. Disponível em: https://www.cabdirect.org/cabdirect/abstract/19920310692. Acesso em: 25 de nov. 2023