CADERNOS MACAMBIRA

ISSN 2525-6580, Serrinha, Bahia - v.11, n. 2, 2026. https://doi.org/10.59033/cm.v11.i2.1857.
Anais do II Congresso de Educação do IF Baiano Campus Guanambi (CEIF)

RELATO DE EXPERIÊNCIA / EXPERIENCE REPORT
Área temática: Agroindústria, Alimentos e Inovação Tecnológica

SABORES DO SERTÃO: PRODUÇÃO DO NEGO BOM DE UMBU E VALORIZAÇÃO DO FRUTO CULTIVADO NO QUILOMBO AROEIRA

FLAVORS OF THE SERTÃO: PRODUCTION OF NEGO BOM DE UMBU AND VALORIZATION OF THE FRUIT CULTIVATED IN THE AROEIRA QUILOMBO

Daniela da Silva Aires[1]*, Daniele de Brito Trindade[2]

[1] Graduanda em Tecnologia em Agroindústria pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, *Campus* Guanambi. *Autora correspondente: ds9202435@gmail.com.
[2] Doutora em Estatística pela Universidade Federal de Pernambuco – PPGE/UFPE. Professora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, *Campus* Guanambi.

Recebido: 05/10/2025 - **Revisado**: 15/10/2025 - **Aceito**: 07/05/2026 - **Publicado**: 09/05/2026

RESUMO: O umbu (*Spondias tuberosa* Arruda), fruto nativo e endêmico do Semiárido brasileiro, possui expressiva relevância socioeconômica e cultural, configurando-se como recurso estratégico para a subsistência e geração de renda em comunidades tradicionais. Diante de seu potencial para agregação de valor por meio do beneficiamento artesanal, este trabalho tem como objetivo apresentar as etapas de produção do doce "Nego Bom de Umbu", elaborado com frutos cultivados na Comunidade Quilombola de Aroeira, no município de Palmas de Monte Alto-BA, destacando sua contribuição para a valorização do fruto regional. Foram desenvolvidas três formulações, com adição de açúcar correspondente a 50%, 75% e 100% da massa de polpa, a fim de observar o comportamento tecnológico do produto. O processo produtivo envolveu a seleção e higienização dos frutos em solução clorada (200 ppm), extração manual da polpa, cocção em recipientes de aço inoxidável sob agitação constante até atingir o ponto de gel (65–70 °Brix), modelagem, cobertura açucarada e envase em recipientes esterilizados. A experiência evidenciou a viabilidade técnica da produção artesanal do doce, ressaltando a importância do controle do ponto de cocção e da padronização do processamento para garantir qualidade e estabilidade do produto. Como desdobramentos futuros, estão previstas análises microbiológicas e avaliação sensorial, que subsidiarão ações de capacitação junto à comunidade. Conclui-se que a produção do Nego Bom de Umbu representa uma estratégia relevante de valorização do fruto cultivado no quilombo, contribuindo para o fortalecimento comunitário e para a promoção de alternativas sustentáveis de geração de renda no Semiárido.

Palavras-Chave: Culinária. Doce. Resistência. Produto agroindustrial. Empoderamento comunitário.

ABSTRACT: The umbu (*Spondias tuberosa* Arruda), a native and endemic fruit of the Brazilian Semi-arid region, holds significant socioeconomic and cultural relevance, serving as a strategic resource for subsistence and income generation in traditional communities. Given its potential for value addition through artisanal processing, this study aims to present the production stages of the sweet "Nego Bom de Umbu," prepared using fruits cultivated in the Quilombola Community of Aroeira, located in the municipality of Palmas de Monte Alto, Bahia, highlighting its contribution to the valorization of this regional fruit. Three formulations were developed, with sugar added at levels corresponding to 50%, 75%, and 100% of the pulp mass, in order to observe the technological behavior of the product. The

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

production process included fruit selection and sanitization in a chlorinated solution (200 ppm), manual pulp extraction, cooking in stainless steel containers under constant stirring until reaching the gel point (65–70 °Brix), shaping, sugar coating, and packaging in sterilized containers. The experience demonstrated the technical feasibility of artisanal production of the sweet, emphasizing the importance of controlling the cooking point and standardizing the processing steps to ensure product quality and stability. As future developments, microbiological analyses and sensory evaluation are planned to support training initiatives within the community. It is concluded that the production of Nego Bom de Umbu represents a relevant strategy for valuing the fruit cultivated in the quilombo, contributing to community strengthening and promoting sustainable income-generating alternatives in the Semi-arid region.

Keywords: Cooking. Sweet. Resistance. Agro-industrial product. Community empowerment.

INTRODUÇÃO

O umbu (*Spondias tuberosa* Arruda), fruto nativo e endêmico do Semiárido brasileiro, constitui um verdadeiro tesouro biológico, carregado de significado socioeconômico e cultural. O umbuzeiro, árvore que lhe dá origem, destaca-se por sua notável adaptação às condições de aridez, apresentando características xerofíticas e raízes tuberosas capazes de armazenar água. Essas particularidades conferem-lhe o status de símbolo de resistência, subsistência e identidade para as populações da região (Conceição; Ramos, 2023).

A importância do umbu transcende o aspecto botânico, ele é um pilar da economia familiar durante o período da safra, que se estende predominantemente de janeiro a abril. A colheita é uma prática extrativista e uma atividade cultural passada de geração em geração, crucial para a geração de renda complementar e o sustento de famílias rurais, incluindo as comunidades quilombolas (Oliveira, 2024).

Além de seu papel social, o umbu é um recurso nutricional de destaque. O fruto é conhecido por sua riqueza em vitamina C e por seu sabor marcadamente azedo, o que o torna um ingrediente versátil na culinária nordestina. Seu uso se estende muito além do consumo *in natura*, englobando diversas preparações culinárias de valor agregado, como sorvetes, geleias, doces e a emblemática umbuzada (Costa, 2023).

Essa versatilidade e a valorização do umbu como um recurso alimentar e comercial sustentável são essenciais para o fortalecimento da agricultura familiar na região. Ao transformar a matéria-prima em coprodutos agroindustriais, é possível gerar maior valor econômico e apoiar o desenvolvimento local.

O sucesso na elaboração desses derivados de fruta exige um rigoroso controle de qualidade. A análise de alimentos, especialmente a avaliação das propriedades físico-químicas do fruto, como a acidez, o teor de sólidos solúveis e a composição de açúcares, é uma etapa essencial.

Essa análise prévia é crucial para otimizar a formulação dos doces, garantindo que as características nutricionais e, sobretudo, as sensoriais desejadas, sejam mantidas no produto (Ribeiro *et al*., 2015; Castro *et al.,* 2020). Essa atenção aos parâmetros de qualidade assegura a consistência, o sabor e a segurança alimentar, pavimentando o caminho para a aceitação do produto em mercados mais amplos.

O projeto “Do Fruto ao Produto: caracterização físico-química e produção de doce de umbu cultivado no Quilombo Aroeira, Palmas de Monte Alto” tem como objetivo investigar o potencial do umbu proveniente dessa comunidade, por meio da análise de suas propriedades físico-químicas e da produção de diferentes tipos de doces. A iniciativa busca não apenas agregar valor ao fruto, mas também oferecer alternativas sustentáveis de geração de renda, fortalecendo a economia local e valorizando os saberes tradicionais ligados ao cultivo e ao uso do umbu.

No presente relato de experiência, a atenção se volta para a produção artesanal do doce “nego bom de umbu”, destacando sua importância como estratégia de valorização do fruto regional. A atividade foi conduzida de forma a preservar as características sensoriais do umbu, permitindo, posteriormente, a realização de análises sensoriais e microbiológicas, bem como o compartilhamento dos resultados com a comunidade de Aroeira. Dessa forma, a experiência evidencia como práticas simples de beneficiamento podem fortalecer a identidade cultural, gerar oportunidades econômicas e promover o uso sustentável dos recursos naturais do Semiárido.

Com base na relevância intrínseca do umbu e na necessidade de ampliar seu potencial mercadológico e cultural, este relato de experiência apresenta a produção do doce Nego Bom de Umbu, destacando a experimentação de três formulações com variações na adição de açúcar (50%, 75% e 100%). A proposta busca compreender o impacto dessas proporções nas características do produto, contribuindo para a valorização do fruto e para o aprimoramento de alternativas de beneficiamento artesanal.

CONTEXTO

O projeto “Do Fruto ao Produto: caracterização físico-química e produção de doce de umbu cultivado no Quilombo Aroeira, Palmas de Monte Alto” tem como objetivo aprimorar técnicas agroindustriais e tecnológicas voltadas ao aproveitamento do umbu (*Spondias tuberosa* Arruda), fruto típico do Semiárido brasileiro. A proposta contempla a análise físico-química de três variedades de umbuzeiro, tardão, azedinho e da roça, cujos frutos foram colhidos no Quilombo Aroeira, localizado na zona rural de Palmas de Monte Alto (BA). As amostras foram coletadas em três diferentes períodos de produção, com o intuito de avaliar possíveis variações na composição físico-química ao longo do tempo.

Vale salientar que, a comunidade quilombola Aroeira mantém uma parceria significativa com o IF Baiano Campus Guanambi, participando ativamente de projetos de pesquisa e extensão que fortalecem sua identidade cultural e promovem o desenvolvimento local. O quilombo fez parte do projeto de extensão, Culinária Ancestral: Valorização, Sustentabilidade e Qualificação das Cozinhas Quilombolas no Território Sertão Produtivo, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP), conforme o Parecer nº 7.352.911. Essa vinculação institucional assegura a ética na condução das atividades, bem como o direito ao uso de dados e imagens da comunidade, reforçando a importância da participação da Comunidade em ações que valorizam seus saberes tradicionais e fomentam alternativas sustentáveis de geração de renda.

Durante a execução do projeto, os moradores manifestaram interesse em desenvolver alternativas de aproveitamento do fruto, tendo em vista que o umbu

é sazonal e grande parte da população não possui conhecimentos técnicos sobre sua utilização agroindustrial. Diante dessa demanda, surgiu o projeto “Do Fruto ao Produto” que prevê a realização de oficinas práticas voltadas à capacitação comunitária, promovendo a geração de renda e o aproveitamento sustentável de um recurso natural abundante durante o período de safra.

Nesse contexto, foi desenvolvido o “nego bom de umbu”, uma releitura do doce tradicionalmente produzido com banana e recoberto por açúcar. A substituição da banana, fruta disponível ao longo de todo o ano, pelo umbu, fruto sazonal e de sabor singular, confere ao produto valor agregado, identidade regional e inovação na aplicação de ingredientes nativos. O doce pode ser confeccionado em diferentes formatos (palito, cubo, esfera, entre outros), o que amplia sua atratividade comercial e potencializa sua aceitação no mercado local.

Preservar os saberes quilombolas é essencial para valorizar a diversidade cultural do Brasil. As tradições, práticas e costumes transmitidos entre gerações revelam uma identidade que aprofunda a compreensão da nossa história e evidencia a contribuição dos quilombolas para a formação da sociedade brasileira (Silva; Macêdo, 2023).

Portanto, o umbu, fruto típico do Semiárido, assume papel central, tanto pelo seu valor nutricional quanto pelo seu significado cultural. Apesar disso, é comum que parte da produção seja desperdiçada pela ausência de técnicas adequadas de processamento e aproveitamento. Essa realidade aponta para a necessidade de buscar alternativas que possibilitem transformar o fruto em produtos de maior valor agregado.

A elaboração do doce artesanal conhecido como “nego bom de umbu” surge como uma estratégia viável para promover a utilização sustentável do fruto, reduzindo perdas e, ao mesmo tempo, ampliando as oportunidades de geração de renda. Além do aspecto econômico, a produção do doce contribui para fortalecer práticas tradicionais de beneficiamento, preservando o patrimônio cultural e reafirmando a autonomia da comunidade quilombola de Aroeira.

Assim, a experiência se justifica como uma ação que une inovação e tradição, valorizando o umbu por meio da produção do Nego Bom e evidenciando

seu potencial como alternativa econômica, social e culturalmente relevante para a comunidade.

A experiência de produção do “nego bom de umbu” foi realizada no âmbito de ações voltadas para a capacitação e o fortalecimento do desenvolvimento econômico local, com ênfase no empoderamento da comunidade Aroeira. A iniciativa transcendeu o caráter técnico-científico, configurando-se como uma estratégia de valorização do fruto regional e de promoção de geração de renda de forma sustentável.

O principal motivador dessa prática foi a necessidade de oferecer à Comunidade Quilombola de Aroeira conhecimentos técnicos e práticos sobre o processamento de alimentos. Nesse contexto, o umbuzeiro, já reconhecido por sua relevância social, cultural e extrativista, assume nova dimensão quando submetido a processos de agroindustrialização artesanal, capazes de agregar valor ao fruto in natura. Esse movimento representa um passo importante para a melhoria das condições econômicas das famílias locais e para o fortalecimento da identidade cultural ligada ao uso sustentável dos recursos do Semiárido.

DESENVOLVIMENTO

Os frutos foram coletados em três pontos estratégicos do território da Comunidade Quilombola de Aroeira, em três datas distintas no mês de janeiro de 2025, totalizando nove amostras de três variedades diferentes: “Tardão”, “Azedinho” e “da Roça”. Cada ponto de coleta foi selecionado com base na distribuição das variedades no território, garantindo uma amostragem representativa das características regionais. A colheita ocorreu no período da manhã, entre as primeiras horas da manhã e antes do pico de calor, quando a temperatura ambiente é mais amena. Esse horário foi escolhido para evitar que os frutos sejam expostos a temperaturas elevadas, o que poderia acelerar a perda de água e prejudicar a qualidade do umbu. Além disso, a coleta nesse horário assegura que os frutos estejam em melhores condições físicas, com menor risco de danos mecânicos e deterioração, garantindo a preservação de suas propriedades para as análises posteriores.

Figura 1. Coleta dos frutos: (a) umbuzeiro tardão, (b) frutos selecionados para a produção do doce e (c) frutos para análise físico-química. Quilombo Aroeira, 2025.



(a) (b) (c)

Fonte: Acervo pessoal das autoras, 2025.

O processo de preparo foi realizado na cozinha experimental Instituto Federal Baiano - *Campus* Guanambi e teve início com a seleção dos frutos, priorizando aqueles no ponto ideal de maturação, seguida de lavagem em água corrente para remoção de impurezas e sanitização em solução clorada a 200 ppm de cloro ativo, procedimento essencial para reduzir a carga microbiana inicial e atender às boas práticas de fabricação. A extração da polpa foi realizada manualmente, utilizando peneiras e facas higienizadas, método que preserva as características sensoriais do fruto e minimiza alterações térmicas ou mecânicas da polpa.

Para a elaboração do doce, realizada na cozinha experimental do Instituto Federal Baiano - *Campus* Guanambi, testei três formulações distintas, variando o percentual de adição de açúcar em relação à massa da polpa: 50%, 75% e 100%. O processamento ocorreu em recipientes de aço inoxidável, escolhidos por sua inércia e facilidade de higienização, submetendo as formulações ao cozimento com agitação constante, prática essencial para evitar caramelização excessiva ou aderência ao fundo do recipiente (Figura 3 - a).

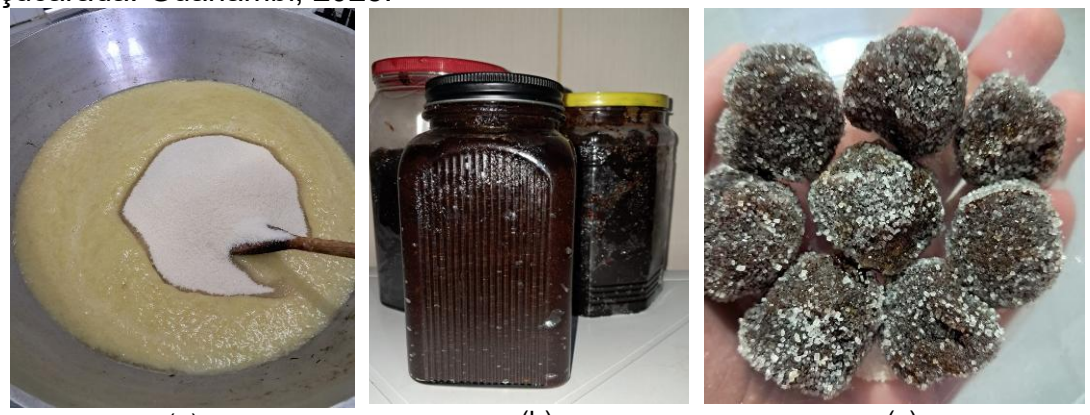
Figura 2. Produção do nego bom do umbu em diferentes concentrações: (a) seleção dos frutos, (b) sanitização em água clorada a 200ppm e (c) despolpamento dos frutos. Guanambi, 2025.



(a) (b) (c)

Fonte: Acervo pessoal das autoras, 2025.

Figura 3. Etapas do processamento do doce tipo Nego Bom de Umbu: (a) cocção da polpa com açúcar; (b) envase; (c) modelagem com cobertura açucarada. Guanambi, 2025.



(a) (b) (c)

Fonte: Acervo pessoal das autoras, 2025.

A obtenção do ponto de gel foi monitorada pelo controle da temperatura e pela medição da concentração de sólidos solúveis, alcançando valores entre 65° e 70° Brix, indicativos da consistência ideal do doce.

O nego bom de umbu, ainda quente, foi envasado em recipientes de vidro previamente esterilizados, resfriado e armazenado sob refrigeração, garantindo sua segurança e prolongando a vida útil, especialmente considerando as variações de açúcar que influenciam a atividade de água (Figura 3 - b).

Na etapa final da produção do nego bom de umbu, o produto foi moldado em pequenas porções arredondadas e pronto o armazenamento. Cada unidade

do doce apresenta uma cobertura uniforme de açúcar cristalizado, conferindo brilho e textura granulada à superfície. Nesta fase, a massa de umbu cozida, com ponto de gel adequado, é resfriada, moldada manualmente em pequenas bolinhas e passada no açúcar para formar a camada externa (Figura 3 - c).

Essa etapa é importante não apenas para a estética e atratividade do doce, mas também para contribuir com a preservação do produto, já que o açúcar atua como conservante natural, reduzindo a atividade de água e aumentando a vida útil do nego bom. Além disso, a padronização do tamanho e da cobertura garante uniformidade para avaliação sensorial e consumo, valorizando o doce moldado e finalizado com cobertura de açúcar produzido artesanalmente.

Durante a elaboração, observou-se que a variação na concentração de açúcar influenciou diretamente a textura, o brilho superficial, a consistência e a estabilidade do doce. As formulações com maior teor de açúcar apresentaram maior firmeza e melhor estrutura para modelagem em formato esférico, além de maior cristalização superficial quando finalizadas com cobertura açucarada. Já a formulação com 50% de açúcar resultou em textura mais macia e sabor mais pronunciado de umbu, evidenciando maior acidez residual.

Do ponto de vista tecnológico, todas as formulações demonstraram viabilidade de produção em escala artesanal, confirmando o potencial do umbu como matéria-prima para agregação de valor. A experiência também evidenciou que o controle do ponto de cocção e da concentração de sólidos solúveis é determinante para a padronização do produto, reforçando a importância da aplicação de conhecimentos técnicos no beneficiamento.

Além dos resultados relacionados ao processamento, destaca-se a contribuição social da experiência, uma vez que a produção do doce permitiu demonstrar, na prática, alternativas de aproveitamento do fruto que podem reduzir desperdícios e ampliar possibilidades de geração de renda. Assim, o trabalho contribui para a área de Ciência e Tecnologia de Alimentos ao associar fundamentos técnico-científicos à valorização de um produto regional, articulando inovação, segurança alimentar e fortalecimento comunitário.

Conclui-se que a produção do nego bom de umbu constitui uma alternativa tecnológica viável e socialmente relevante, capaz de agregar valor ao fruto in natura e de fortalecer estratégias de autonomia produtiva no Quilombo Aroeira.

ETAPAS FUTURAS

Como etapas futuras do projeto “Do Fruto ao Produto”, serão realizadas análises microbiológicas no Laboratório de Microbiologia do Instituto Federal Baiano - *Campus* Guanambi, com o objetivo de avaliar a presença e a contagem de coliformes totais e coliformes termotolerantes, microrganismos amplamente utilizados como indicadores de contaminação fecal e das condições higiênico-sanitárias ao longo do processo de fabricação.

Para tanto, será aplicado o método do Número Mais Provável (NMP), técnica consagrada na microbiologia de alimentos por permitir estimativas quantitativas confiáveis da população microbiana presente nas amostras. O método consiste em diluições sucessivas do alimento e observação do crescimento microbiano em meios de cultura específicos, possibilitando determinar a probabilidade estatística do número de microrganismos presentes. Os resultados obtidos permitirão verificar se as práticas adotadas na produção do doce atendem aos padrões microbiológicos exigidos pela legislação vigente, garantindo a qualidade e a segurança alimentar do produto.

Paralelamente, será conduzida a avaliação sensorial dos doces de umbu no Laboratório de Análise Sensorial do mesmo campus, com o objetivo de mensurar a aceitabilidade e a preferência entre as três formulações testadas, contendo 50%, 75% e 100% de adição de açúcar. O painel será composto por 100 provadores não treinados, selecionados entre estudantes dos cursos superiores, subsequentes e do ensino médio integrado, assegurando uma amostra diversificada e representativa do público consumidor local. Antes do início da degustação, os participantes receberão instruções padronizadas sobre os procedimentos de análise e preenchimento das fichas de avaliação.

Cada provador avaliará amostras codificadas, aproximadamente 30 g de cada formulação, apresentadas em ordem aleatória para reduzir vieses. Serão considerados atributos como cor, aroma, textura, sabor e aceitação global, mensurados por meio de uma escala hedônica de sete pontos, variando de 1 (“Desgostei extremamente”) a 7 (“Gostei extremamente”). Adicionalmente, será aplicada uma escala de intenção de compra, também de sete pontos, de 1 (“Certamente não compraria”) a 7 (“Certamente compraria”). O ambiente experimental seguirá normas rigorosas de boas práticas em análise sensorial, contando com cabines individuais, iluminação e temperatura controladas, além de ausência de interferências externas. Entre as amostras, os provadores terão acesso a água mineral e biscoitos neutros para neutralização do paladar, evitando a sobreposição de sabores e garantindo maior precisão nos resultados.

Os dados coletados permitirão identificar a formulação de maior aceitação sensorial, que servirá como base para a capacitação técnica dos quilombolas da comunidade Aroeira. Essa etapa final tem como objetivo fortalecer a autonomia produtiva local, promover a geração de renda e incentivar a fabricação padronizada e segura do doce de umbu, valorizando ao mesmo tempo os saberes tradicionais e a cultura da comunidade.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A experiência de elaboração do “nego bom de umbu” evidenciou a relevância da união entre conhecimentos técnicos de processamento de alimentos e saberes comunitários na valorização de recursos do Semiárido. As três formulações testadas (50%, 75% e 100% de adição de açúcar) mostraram-se viáveis para a produção, demonstrando que a variação do teor de sacarose pode influenciar na conservação e na estabilidade do produto.

Para além dos aspectos tecnológicos, o projeto “Do Fruto ao Produto” destaca por seu caráter extensionista e social, que será evidenciado ao promover a capacitação da Comunidade Quilombola de Aroeira e incentivar a agregação de valor ao fruto *in natura*, ampliando as possibilidades de geração de renda e fortalecendo a identidade cultural local.

Assim, conclui-se que a transformação do umbu em subprodutos agroindustriais, como o nego bom, constitui uma alternativa viável para o desenvolvimento sustentável da região, unindo tradição, inovação e preservação cultural. O êxito da experiência reforça a importância de iniciativas que conciliem ciência, economia solidária e patrimônio alimentar como estratégias de resistência e valorização do Semiárido brasileiro.

REFERÊNCIAS

CASTRO, C. D. P. C. *et al*. Doce de umbu. Brasília, DF: **Embrapa,** 2020.

CONCEIÇÃO, A. M. D.; RAMOS, P. R. O caso da COOPERCUC. A importância do fruto umbu para o desenvolvimento sustentável da região do semiárido baiano. **RevistaFT**, 2023. Disponível em: https://revistaft.com.br/a-importancia-do-fruto-umbu-para-o-desenvolvimento-sustentavel-da-regiao-do-semiarido-baiano-o-caso-da-coopercuc/. Acesso em: 05 nov. 2024.

COSTA, A. **Umbu Fruta**: para que serve, valor nutricional e benefícios. Cura Natural, 2023. Disponível em: https://www.naturalcura.com.br/beneficios-do-umbu-para-saude/. Acesso em: 07 nov. 2024.

OLIVEIRA, Ana Carolina de Jesus; SILVA, Juan Carlos Souza; LEAL, Thomas Leonardo Castro de; LINS, Ittana Oliveira; NETO, José Adolfo Almeida; RODRIGUES, Luciano Brito. Avaliação do ciclo de vida de produtos derivados de umbu. In.: **VII Congresso Brasileiro em Gestão de Ciclo de Vida**, Gramado, 2020.

RIBEIRO, L. O. *et al.* Nutrientes e compostos bioativos de coproduto do processamento de suco de umbu. In.: **Congresso Brasileiro de Processamento de Frutas e Hortaliças**, 4., 2015, Rio de Janeiro. Qualidade de Vida, tecnologia e inovação do campo à mesa: anais. Rio de Janeiro: SBPFH, 2015. 1 CD-ROM.

SILVA, K. B. da; MACÊDO, D. de J. S. Experiências acerca dos saberes e práticas étnico-raciais, afro-brasileiras e quilombolas. **Revista ComCiência - Multidisciplinar**, [S. l.], v. 7, n. 9, p. 68–72, 2023. DOI: https://doi.org/10.36112/issn2595-1890.v7.i9.p68-72.