I Seminário de Pesquisa, Extensão, Inovação e Cultura do Território do Sisal

Cadernos Macambira
*V. 3, Nº 2, 2018. Página **38** de **54.***
Anais do I Seminário do Sisal: Seminário de Pesquisa, Extensão, Inovação e Cultura do Território do Sisal.
Serrinha, BA, Laboratório de Políticas Públicas, Ruralidades e Desenvolvimento Territorial – LaPPRuDes
http://revista.lapprudes.net/

PRODUÇÃO DE DOCINHO DE UMBU

Deise Cordeiro Oliveira, Eliana Ferreira das Virgens, Maria Franciele Santos das Virgens, Marli Ferreira das Virgens, Rosângela Aparecida dos Santos, Letícia Caribé Batista Reis, Osvaldo Barreto Oliveira Júnior

Instituto Federal Baiano, *Campus* Serrinha

INTRODUÇÃO

O docinho de umbu foi desenvolvido pelas alunas do 1º ano do curso técnico em Agroindústria integrado ao Ensino Médio na modalidade da Educação de Jovens e Adultos (PROEJA), como objetivo de beneficiar essa fruta, que é tão comum no semiárido nordestino, agregando-lhe valor. Oriunda da caatinga, o umbu pode apresentar sabor cítrico, levemente azedo ou adocicado, a depender da espécie do umbuzeiro. Com a elaboração do doce, objetivamos desenvolver um produto inovador e de sabor diferenciado dos demais existentes no mercado. O docinho de umbu, tipo brigadeiro, apresenta um sabor marcante e específico do semiárido brasileiro, sendo uma opção a mais para apreciadores de doces. Esta nova especialidade, tipicamente da região Nordeste, vem beneficiar a fruta *in natura,* agregando sabor nutricional e propriedades naturais, afim de oferecer ao consumidor um produto rico em vitaminas A, C, e B1; além de Cálcio (Ca), Ferro (Fe), Fósforo (P) e proteínas.

MATERIAL E MÉTODOS

O doce foi desenvolvido para a primeira mostra de produtos regionais, realizada, em 24 de março de 2017, pelos estudantes do curso técnico em Agroindústria integrado ao Ensino Médio na modalidade da Educação de Jovens e Adultos (PROEJA).

Figura 1. Frutos de umbu

Cadernos Macambira
*V. 3, Nº 2, 2018. Página **39** de **54.***
Anais do I Seminário do Sisal: Seminário de Pesquisa, Extensão, Inovação e Cultura do Território do Sisal.
Serrinha, BA, Laboratório de Políticas Públicas, Ruralidades e Desenvolvimento Territorial – LaPPRuDes
http://revista.lapprudes.net/



Fluxograma de processo do docinho de umbu: Seleção da matéria-prima→ lavagem e sanitização→ retirada da polpa→ bater no liquidificador juntamente com as cascas→ adicionar leite condensado→ cozimento da mistura→ mexer durante 50 minutos→ esfriar o doce→ modelagem→ embalagem→ rotulagem.

Figura 2. Apresentação do docinho do umbu na mostra



RESULTADOS E DISCUSSÃO

Sobre as características organolépticas do docinho de umbu, observamos aroma característico da fruta, sabor de azedo suave e textura macia com pedacinhos da casca do fruto, caracterizando ainda mais o doce e evitando o desperdício da casca e aproveitando seus nutrientes. Serão realizadas análises sensoriais para conhecer o grau de aceitação e intenção de compra pelos consumidores.

CONCLUSÃO

O produto obteve um excelente resultado, uma vez que, ao passar por um teste de degustação, foi bem aceito pela banca de jurados, composta por professores e orientadores do IF

Baiano, *campus* Serrinha; além de apresentar boa aceitação entre o público presente na mostra de produtos regionais do *campus* Serrinha.

AGRADECIMENTOS

Ao IF Baiano, pela oferta do curso de Agroindústria, e aos organizadores do I Seminário do Sisal, pela oportunidade de apresentação deste trabalho.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CERRATINGA. **Umbu**: espécie da caatinga. Disponível em: http://www.cerratinga.org.br/umbu/ Acesso em: 11 out. 2017.

PORTAL SÃO FRANCISCO. **Umbu**. Disponível em: http://www.portalsaofrancisco.com.br/alfa/umbu/umbu-. Acesso em: 11 out. 2017.