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

Cadernos Macambira
*V. 3, Nº 2, 2018. Página **48** 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 COMPOTA DE UMBU-CAJÁ

Franciney Silva Araújo Ramos, Letícia Caribé Batista Reis, Osvaldo Barreto Oliveira Júnior

Instituto Federal Baiano, *Campus* Serrinha

INTRODUÇÃO

A compota de umbu-cajá foi desenvolvida com o objetivo de garantir uma vida de prateleira maior a essa matéria-prima, que, por ser sazonal, vemos com muita abundância em uma determinada época do ano. Após esse período, essa matéria-prima desaparece parcialmente, pois é derivada do extrativismo. Juntando esses dois fatores, tivemos a ideia de desenvolver esse subproduto, que tem como uma de suas principais propriedades as Vitaminas A e C. A quantidade de vitamina C encontrada no fruto é superior à da encontrada na laranja. Além disso, o fruto umbu-cajá é muito rico em Ferro (Fe), Cálcio (Ca) e Potássio (K), sais minerais de grande importância, que ajudam na imunidade do nosso organismo, combatendo até infecções. Já a vitamina A é considerada uma grande fonte de benefício para os olhos e para a pele, diminuindo a oleosidade, que causa, entre outras situações, a acne. Por possuir antioxidantes polifenóis poderosos, esse fruto já foi muito usado no combate ao envelhecimento precoce.

MATERIAL E MÉTODOS

Foram utilizados os seguintes materiais: o fruto do umbu-cajá, açúcar cristal, cravo e canela. A parte operacional começou com a higienização do pessoal, seguida pela esterilização dos potes, materiais e utensílios. Depois foi feita a higienização dos frutos e a produção da calda. As últimas etapas foram o envasamento e rotulagem.

Figura 1. Rótulo para o produdo.



Cadernos Macambira
*V. 3, Nº 2, 2018. Página **49** 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/

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Após alguns testes com açúcares diferentes, conseguiu-se chegar a um produto final que prezasse por alguns aspectos e características que são muito importantes para esse produto. Houve o intuito de agregar o sabor do fruto à calda, comum a grande preocupação em deixar essa calda mais clara possível, para que ficasse bem apresentada dentro do pote. Esse foi um exercício repetitivo que culminou no descarte do uso do açúcar demerara, como também o açúcar mascavo; escolhendo, assim, o açúcar cristal.

Figura 2. Processo de fabricação.



CONCLUSÃO

Diante do procedimento de baixo custo utilizado na produção, agregando sabor e preservando o máximo possível suas propriedades, este subproduto do umbu-cajá vem com um grande potencial de inovação para os produtos do mesmo segmento que já existem no mercado, além de garantir que esse fruto estará ao alcance do consumidor por um período muito mais longo do que o de sua extração. Espera-se, com isso, promover empregabilidade e desenvolvimento nas regiões onde esse fruto é produzido.

AGRADECIMENTOS

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

REFERÊNCIASBIBLIOGRÁFICAS

VITAMINAS NATURAIS. **Umbu-cajá**: lista com 5 benefícios dessa fruta. Disponível em: http://www.vitaminasnaturais.com/beneficios/umbu-caja/ Acesso em: 01 out. 2017.