

## DESIDRATAÇÃO DE LASCAS DE PEQUI E DESENVOLVIMENTO DE CONDIMENTO DE PEQUI

**SILVA, FLÁVIO CALDEIRA<sup>1</sup>; GERALDINE, ROBSON MAIA; SILVEIRA, MIRIAM FONTES ARAÚJO SILVEIRA; TORRES, MARIA CÉLIA LOPES<sup>2</sup>**

**Palavras chave:** Desidratação, curva de secagem, condimento de pequi.

### 1.INTRODUÇÃO (JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS)

O Pequi (*Caryocar brasiliensis Cambess*), pertence à família Caryocaraceae, da qual existem 12 espécies (LORENZI,1992; SIQUEIRA,1997). O interesse econômico das várias espécies do gênero *Caryocar* resulta, principalmente, das propriedades úteis do óleo de sua polpa e sementes, que possui pronunciado aroma e cor, além de os frutos in natura serem muito utilizados na culinária das regiões produtoras (DOMBROSKI, 1997). O fruto constitui-se numa fonte de renda importantíssima para a população das regiões produtoras. As possibilidades de emprego dos frutos do pequi nas indústrias alimentícias e farmacêuticas são muitas e com resultados promissores (VERA, 2002). Os objetivos deste estudo foram estudar o tempo de secagem de lascas de pequi para viabilizar a elaboração de produtos alimentícios a partir da polpa desidratada de pequi; propor formulação para o condimento de pequi e avaliar sensorialmente a aceitação do produto desenvolvido.

### 2. METODOLOGIA

#### 2.1 Material

A matéria-prima foi obtida na Central de Abastecimento de Goiás (CEASA-GO) no mês de dezembro de 2005. Os frutos foram conduzidos para o Laboratório de Processamento de Vegetais do Setor de Engenharia de Alimentos EA/UFG e armazenados por três dias, em ambiente seco e arejado. Após esse período, os frutos foram selecionados e descascados manualmente, para obtenção da semente.

#### 2.2 Métodos

##### 2.2.1 Preparo e estocagem das sementes

As sementes foram lavadas em água corrente e branqueadas a 90 °C por 3 minutos, com o objetivo de auxiliar a conservação durante o congelamento. As sementes resfriadas foram acondicionadas em sacos plásticos de dupla camada (2Kg/embalagem), seladas a vácuo e, em seguida, submetidas ao processo de congelamento rápido, durante 24 horas. Após este período, foram armazenadas em freezer à temperatura de -18° C.

##### 2.2.2 Obtenção das lascas de pequi

As sementes congeladas e embaladas a vácuo foram retiradas do freezer e mantidas à temperatura ambiente. Após o descongelamento, as lascas foram

---

<sup>1</sup> Bolsista de Iniciação Científica/PIBIC. Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos – Setor de Engenharia de Alimentos/UFG, [flaviocaldeirasilva@hotmail.com](mailto:flaviocaldeirasilva@hotmail.com)

<sup>2</sup> Orientadora/Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos/UFG, [celialopes@agro.ufg.br](mailto:celialopes@agro.ufg.br)

retiradas, com auxílio de facas de aço inoxidável, congeladas, para utilização posterior.

### 2.2.3 Desidratação das lascas de pequi

Após descongelamento lento, as lascas foram pesadas e desidratadas em estufa com circulação de ar (modelo MA 035) à temperatura de 60°C. Em intervalos de 30 minutos foram retiradas amostras para determinação de umidade (Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, 1985) e atividade de água (AQUALAB a 25°C). As lascas de pequi foram desidratadas até atividade de água de 0,6. A partir desses dados obteve-se a curva de secagem.

### 2.2.4. Formulação do condimento

As lascas de pequi desidratadas foram trituradas, em moinho modelo MA 630, obtendo-se um pó fino. Ao pequi desidratado em pó, adicionou-se alho picado, sal e açafraão. Esta mistura foi manualmente homogeneizada e acondicionada em potes de vidro translúcido, para avaliação sensorial.

### 2.2.5 Avaliação Sensorial

Foram realizados, pela equipe de desenvolvimento do projeto, testes sensoriais preliminares com o arroz, para determinar a melhor proporção entre os ingredientes utilizados no condimento e a relação entre quantidade de arroz e condimento. Realizou-se o teste de aceitação do tempero de pequi, utilizando-se uma equipe de 36 provadores não treinados, constituída de alunos, funcionários e professores da EA/UFG. A amostra de arroz condimentado com o pequi, servida monadicamente, foi avaliada em cabines individuais e sob luz branca no Laboratório de Análise Sensorial, em porções de aproximadamente 30 gramas para cada provador, utilizando-se a escala hedônica, com os termos variando de “gostei extremamente” a “desgostei extremamente”, e escores de 1 a 7 (Chaves, 1980).

## **3.RESULTADOS E DISCUSSÃO**

### 3.1 Desidratação das lascas de pequi

Os resultados dos processos de secagem estão apresentados na Figura 1.

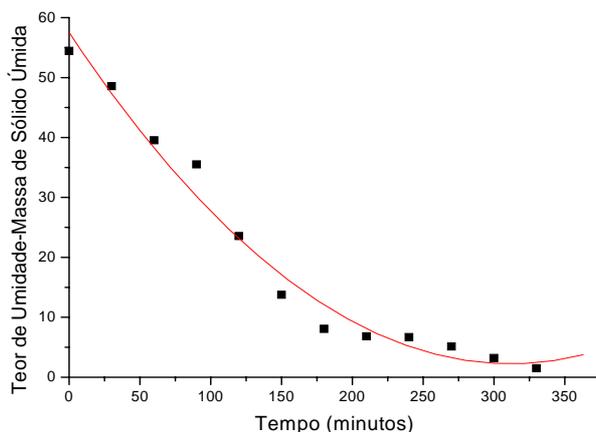


Figura 1. Curva de secagem das lascas de pequi a 60° C.

Observou-se uma queda gradativa de umidade durante as primeiras 4 horas de secagem. A partir daí a umidade manteve-se estável, alcançando valores de 6,83%,

e atividade de água em torno de 0,6. Considerando-se as lascas de pequi ricas em gordura, o processo de desidratação não obteve alteração significativa e apresentou a curva típica de secagem.

### 3.4 Análise Sensorial

A amostra obteve a média de 5,6, ficando entre os termos “gostei” e “gostei muito”. O resultado indica uma boa aceitação do condimento de pequi. No entanto, 21,3% dos provadores relataram perceber o aroma característico do pequi, enquanto 60,8% relataram que o sabor de pequi estava perceptível, indicando como sugestão a melhoria destas características.

## **4. COMENTÁRIOS FINAIS**

O método de secagem é uma alternativa que possibilita o consumo de pequi fora do período de safra, a partir de produtos saborizados. Sugere-se a realização de desidratação a vácuo e avaliação do tipo de embalagem e vida de prateleira para o produto desenvolvido.

## **5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

CHAVES, J.B.P. **Avaliação Sensorial de Alimentos (Métodos de análises)**.

Viçosa: UFV, 1980. 69p. (cadernos didáticos, 37).

DOMBROSKI, J.L.D. **Estudos sobre a propagação do pequizeiro (*Caryocar brasiliense Camb.*)**, 1997. 78p.(Dissertação de Mestrado). Lavras: Universidade Federal de Lavras, 1997.

LORENZI, H. **Árvores brasileiras:Manual de identificação e cultivo de plantas arbóreas nativas do Brasil**.Nova Od'essa-S.P.

NORMAS ANALÍTICAS DO INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Métodos químicos e físicos para análise de alimentos**. 3ª ed. São Paulo, Instituto Adolfo Lutz, 1985. 371p.

SIQUEIRA, M. I. D. Manual Técnico: Projeto do Setor de Tecnologia de Alimentos- Escola de Agronomia / UFG. Goiânia,1997

Vera, R. **Caracterização físico-química de frutos do pequizeiro (*Caryocar brasiliense Camb.*) comercializados no Ceasa-GO**.Goiânia, 2002 (Dissertação de Mestrado) –Universidade Federal de Goiás, 2002.

## **6. FONTE DE FINANCIAMENTO – CNPq/PIBIC**