

## **AGREGAÇÃO DE VALOR AO FRUTO DO IMBUZEIRO PELOS PEQUENOS AGRICULTORES FAMILIARES DO NORDESTE SEMI-ÁRIDO**

Nilton de Brito Cavalcanti<sup>1</sup>, Geraldo Milanez Resende<sup>1</sup>, Luiza Teixeira de Lima Brito<sup>1</sup>. <sup>1</sup> Pesquisadores da Embrapa Semi-Árido. C. Postal, 23. CEP-56.304-480. Petrolina, PE. E-mail:nbrito@cpatsa.embrapa.br

O imbuzeiro (*Spondias tuberosa* Arr. Cam.) é uma das fruteira nativa que mais se destaca quanto a possibilidade de ser explorada pelos pequenos agricultores familiares da região semi-árida do Nordeste para o processamento de doces e outros derivados. Há diversas formas de aproveitamento do fruto do imbuzeiro (suco, doce, imbuzada, licor, xarope, etc), o que demonstra a capacidade que esta planta tem para contribuir com o desenvolvimento da agricultura familiar na região, de forma especial, com a sua industrialização caseira. Uma planta de imbuzeiro produz até 300 kg de frutos por safra, que podem ser utilizados para o processamento de diversos produtos. Este trabalho teve como objetivo produzir e testar à aceitação de quatro tipos de doce em massa, preparados com os frutos do imbuzeiro em diferentes fases de maturação, visando a possibilidade de aproveitamento deste fruto como alternativa alimentar e fonte de complementação da renda dos pequenos agricultores familiares da região semi-árida. O trabalho foi realizado de janeiro a março de 2001, quando foram selecionadas ao acaso, no município de Petrolina, PE, três plantas de imbuzeiro em três comunidades de pequenos agricultores e colhidos os frutos para o preparo dos doces. O trabalho foi realizado em três etapas. 1) na primeira etapa, foram colhidos os frutos e separados em quatro fases de maturação - frutos do tipo 1, imbu inchado (estágio entre o imbu verde e o maduro); frutos do tipo 2, imbu muito inchado (frutos numa fase de amadurecimento intermediária entre o imbu inchado e o maduro); frutos do tipo 3, imbu maduro; e frutos do tipo 4, imbu muito maduro (frutos depois da maturação plena). De cada tipo de fruto foi selecionada uma amostra de 1 kg de frutos para o preparo do respectivo doce, em três repetições, correspondente a cada árvore

selecionada, na segunda etapa foi realizado o processamento dos doces, quando foram utilizados 750 g de polpa proveniente do cozimento do fruto inchado, 730 g de polpa do fruto muito inchado, 620 g de polpa do fruto maduro, 700 g de polpa do fruto muito maduro e adicionados 336 g de açúcar a cada tipo de polpa e cozidos até 70 a 80 graus Brix; na terceira etapa, realizou-se a análise sensorial do doce em três testes de degustação, com 36 provadores não-treinados, selecionadas ao acaso, sendo 12 agricultores em cada comunidade, com o objetivo de se determinar qual tipo de doce que apresentaria as melhores características organolépticas (aparência, sabor e acidez) correspondentes a cada tipo de fruto utilizado para preparo dos doces, utilizando-se o método para análise sensorial com o uso de uma escala hedônica com 9 pontos. A preferência dos provadores, em termos de aparência, sabor do doce tipo 1, demonstrou que 42,31 e 40,38% dos provadores indicaram o atributo "gostei muito" para aparência e o sabor, respectivamente. O doce do tipo 2 obteve a indicação do atributo "gostei muito" para a aparência por 41,03% dos provadores e 35,25% indicaram o atributo "gostei muitíssimo" para o sabor. Para o doce tipo 3, 53,85% dos provadores indicaram o atributo "gostei muitíssimo" para a aparência e 46,15% indicaram o atributo "gostei muito" para o sabor. Para a acidez desse tipo de doce, 44,87% dos provadores indicaram o atributo "gostei muitíssimo". O doce do tipo 4 obteve a indicação do atributo "gostei muitíssimo" para a aparência por 51,28% dos provadores. Já 44,87% dos provadores, indicaram esse mesmo atributo para o sabor. Quanto à acidez, 50% dos provadores indicaram também o atributo "gostei muitíssimo". A análise sensorial indicou que os doces processados com os frutos do imbuzeiro em diferentes fases de maturação, preservam melhor, as características organolépticas dos frutos. Os doces processados com os frutos maduro e muito maduro, foram os que obtiveram as melhores pontuações dos provadores. Esses resultados indicam que os pequenos agricultores que praticam o extrativismo do fruto do imbuzeiro, podem obter uma renda bastante significativa com o doce do fruto do imbuzeiro.