

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL, DE UM PRODUTO ELABORADO A PARTIR DA COMBINAÇÃO DE AMÊNDOA NÃO FERMENTADA DE CUPUAÇU

Laryssa de Campos Jordy Ferreira¹; Julianne da Silva Peixoto¹; Adrielle Aguiar de Carvalho¹; Ana Carla Pelais²

¹Nutricionista Pós-Graduada em Nutrição Clínica; ²Doutora em Ciência Tecnologia de Alimentos

laryssajordy@yahoo.com.br

Introdução: Com aroma agradável, as amêndoas, advindas das sementes torradas ou não do cupuaçu, podem ser usadas na fabricação de um produto similar ao chocolate que contém compostos bioativos com atividades promotoras da saúde, como é o caso da capacidade antioxidante. Esta característica está relacionada aos teores de vitamina A, C e E, carotenoides, e compostos fenólicos como os flavonóides presentes nos frutos e hortaliças. **Objetivo:** Formular um doce pastoso com adição de açúcar e achocolatado em pó, sendo este um alimento funcional. Analisar sensorialmente para verificação de aceitação, microbiologicamente, e físico-quimicamente com intuito de criar um produto seguro e diminuir o desperdício desse alimento. **Métodos:** Os caroços foram fervidos, em seguida descascados para retirar as sementes. Após isso elas foram colocadas em uma panela de pressão para fervura, depois lavadas e levadas ainda quente para o liquidificador com água, açúcar e achocolatado, batidos por 8 minutos. A partir disso foi colocado em uma panela e levado ao fogo para obter uma textura semelhante ao brigadeiro. Com essa formulação foi feita análise sensorial com diferentes concentrações de achocolatado em pó (A-40%, B-50% e C-60% de achocolatado), com intuito de avaliar a intensidade de sabor de cupuaçu das amostras. A caracterização microbiológica por não existir legislação específica para doce de semente de cupuaçu, todas as amostras foram analisadas quanto aos parâmetros exigidos pela legislação vigente Resolução - RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001. Foram efetuadas as contagens de bactérias mesófilas em placas e bolores e leveduras, coliformes fecais e totais e *Salmonella* sp. Todas as análises seguiram metodologias descritas no Compendium of Methods for the Microbiological of Foods. Na caracterização físico-química os parâmetros físico-químicos analisados nas amostras foram acidez, pH, e sólidos solúveis. Todas as análises foram efetuadas de acordo com as Normas Analíticas do INSTITUTO ADOLFO LUTZ (1985). **Resultados/Discussão:** Pode-se dizer que não houve diferença estatística significativa entre as amostras (5% e 10% de significância). As amostras apresentadas para análise sensorial, não diferem entre si. Pode-se optar então pelo preparo da amostra com menor teor de achocolatado. A análise apontou a formação de um pequeno número UFC, nas placas de bolores e leveduras, mesmo assim o produto está dentro dos parâmetros exigidos. As análises físico-químicas, não foram comparadas com nenhum parâmetro da legislação vigente, as mesmas foram realizadas por questões de estudo, servindo para posteridade. **Considerações finais:** A elaboração de um produto com as sementes não fermentadas do cupuaçu facilita seu uso pela população, evitando o desperdício. O produto por não ter as amêndoas fermentadas e apresentar um alto teor das mesmas, pode fornecer uma considerável quantidade de flavonoides, agentes antioxidantes potencialmente benéficos à saúde.