



## Desenvolvimento de preparado de fruta para iogurte sabor figo com aproveitamento tecnológico de casca de maracujá

*Christiane S. Schneider, Bianca S. Batista, Layne G. da Silva, Matheus G. R. Boechat, Hilton L. Galvão*

Por conter alto teor de pectina, a casca do maracujá (*Plassiflora sp.*) pode ser utilizada em alguns produtos como um agente de formação de gel, espessante e estabilizante. Considerando os diversos produtos gerados pela adição de frutas, o figo (*Ficus carica L.*) segue como uma das opções de sabores na elaboração de iogurte. Todavia, com a maturação dos frutos há uma redução dos principais componentes dos polissacarídeos pécticos. O objetivo deste trabalho foi produzir e avaliar a qualidade do preparado de fruta para iogurte, utilizando a casca de maracujá e o figo como matéria prima. Os frutos de maracujá do cultivar BRS Pérola do Cerrado foram colhidos em São José de Ubá -RJ enquanto o figo, variedade Roxo de Valinhos, foi colhido no Campus Bom Jesus do Itabapoana do IF Fluminense. A pectina foi extraída do albedo do Maracujá após seleção e sanitização dos frutos em água clorada 150 ppm. Após o descascamento dos frutos e retirada do albedo, o mesmo foi levado ao banho em água fervente até ficar translúcido. O extrato foi então liquidificado e embalado em filme PEAD e selado, armazenado em seguida na câmara fria a  $-10^{\circ}\text{C}$ . Figos selecionados e sanitizados foram descascados, retirou-se o pedúnculo e fez-se uma pequena incisão em forma de cruz sobre o ostíolo na base dos mesmos. Em seguida, lavou-se os figos novamente para retirada de resíduos de cascas e realizado a escaldagem a  $85^{\circ}\text{C}$  por 5 minutos (3 repetições) para retirada do látex. Preparou-se uma calda fina e em seguida adiciona-se os figos para fervura, os quais foram cuidadosamente mexidos para que cozinhassem homoganeamente até que os frutos estejam translúcidos. Os figos foram elaborados em calda com adição de 60% de sacarose e acondicionados em frascos de vidro. A próxima etapa será a elaboração do preparado de iogurte a partir da polpa de figo em caldas batida com a pectina de maracujá, nas concentrações: 0,75; 1,0 e 1,5%. O projeto encontra-se em andamento e a adição do preparado será na proporção de 2,5 kg para 50 L de produto final. Após o desenvolvimento do iogurte com o preparado de figo utilizando a pectina do maracujá, será realizado a sua análise microbiológica e sensorial. Espera-se que o produto seja bem aceito, permitindo o aproveitamento tecnológico de um subproduto do maracujá.

Palavras-chave: BRS Pérola do cerrado, figueira, pectina, iogurte.

Instituição de fomento: IFFluminense.