



Ciências e Inovação: Tecnologias Sustentáveis Para Preservação do Meio Ambiente

Preparação de sobremesas com o maracujá do mato (*Passiflora cincinnata* Mast)

Maria Francisca Leal Paiva Scharamoski[†]

[†]Graduanda do Curso Bacharelado em Nutrição – Universidade Federal do Piauí - Campus Senador Helvídio Nunes de Barros, Picos - PI – fran_scharamoski@hotmail.com;

Tércia Tâmara Ribeiro da Silva– terciatamara@hotmail.com;

Mayara Andrade de Albuquerque Sousa– mayara-mayuca@hotmail.com;

Maiana Marques Rocha– maiana_pimenta@hotmail.com;

Karollayny de Macêdo Oliveira– olivelayny.m@hotmail.com;

Camila Carvalho Menezes

Professora Adjunta da Faculdade de Nutrição – Universidade Federal de Goiás, Goiânia - GO –

camilacarvalhomenezes@yahoo.com.br.

Resumo: O maracujá do mato pode ganhar importância econômica à medida que apresentar perspectivas de exploração de mercados específicos, seja para consumo *in natura* ou processado. Sabendo-se que essa fruta está presente em grande quantidade no semiárido piauiense e que possui diversas qualidades nutricionais, podendo ser facilmente inserido na alimentação da população, é de grande importância o desenvolvimento de trabalhos que despertem o interesse de órgãos públicos e pequenos produtores rurais, podendo assim se tornar uma fonte de emprego e renda para a comunidade carente. O presente trabalho tem como objetivo avaliar a aceitação de preparações confeccionadas com o maracujá do mato. Estas tiveram resultados favoráveis, indicando que este fruto apresentou-se como um ingrediente alternativo para utilização comercial. A elaboração desses produtos poderá beneficiar pequenos produtores, pelo melhor aproveitamento das matérias primas, bem como as pequenas agroindústrias familiares.

Palavras-chave: Extrativismo, *Passiflora cincinnata* Mast, Produtos alimentícios.

1. Introdução

As possibilidades de exploração, de forma sustentável, dos recursos naturais e a ocupação dos recursos humanos nas múltiplas atividades da fruticultura, como produção de polpas, doces cristalizados, compotas, massas, sucos, licores, vinhos e outras iguarias, dando oportunidade à geração de renda e alimento, são viáveis. Entretanto, uma grande parcela de produtores\catadores de frutas nativas ainda não entendeu a importância dessa atividade (LEAL et al., 2006).

Além disso, outra vantagem é que a extração de recursos não é predatória, pois é realizada sem perturbar a reprodução dos recursos naturais, como é o caso da extração de frutas como o maracujá do mato no semiárido piauiense. O fruto pode ganhar importância econômica à medida que apresentar perspectivas de exploração de mercados específicos, seja para consumo *in natura* ou processado.

Esta atividade poderia proporcionar melhoria na renda de populações pobres do meio rural, onde esta fruta é abundante e tipicamente extrativa, podendo ser uma importante alternativa para as comunidades que vivem no semiárido piauiense. Segundo FLORI et al. (2011), o *Passiflora cincinnata* Mast é rico em vitamina C e potássio; resistente a pragas e doenças e típico de regiões secas.

Sabendo-se que o maracujá-do-mato está presente em grande quantidade no semiárido piauiense e que possui diversas qualidades nutricionais, podendo ser facilmente inserido na alimentação da população, é de grande importância o desenvolvimento de trabalhos que despertem o interesse de órgãos públicos e pequenos produtores rurais, podendo assim, se tornar uma fonte de emprego e renda para a comunidade carente, que atualmente desconhece os



Ciências e Inovação: Tecnologias Sustentáveis Para Preservação do Meio Ambiente

benefícios e valores que este fruto pode gerar. O presente trabalho tem como objetivo avaliar a aceitação de preparações confeccionadas com o maracujá do mato.

2. Procedimentos Metodológicos

A pesquisa é de caráter experimental e foi realizada nos laboratórios da Universidade Federal do Piauí, Campus Senador Helvídio Nunes de Barros, Picos – PI. O maracujá do mato foi adquirido nas feiras livres da cidade de Picos, onde os pequenos agricultores comercializam seus produtos.

Os frutos foram devidamente higienizados. Posteriormente foram elaboradas preparações com o maracujá do mato, utilizando receitas básicas oriundas do maracujá amarelo, como: picolé e sorvete utilizando a polpa.

Cada um dos produtos foi submetido ao teste de aceitação. Cem provadores avaliaram todas as amostras servidas monodicamente, receberam, em média, 30g de cada uma das amostras, que foram avaliadas quanto à aceitação em relação aos atributos de aparência, cor, gosto, textura e impressão global, utilizando a escala hedônica estruturada de nove pontos.

Os resultados foram analisados por meio de Análise de Variância (ANAVA) utilizando um nível de significância de 5%. Os dados obtidos por meio do questionário de recrutamento foram tabulados e submetidos à análise de frequência, objetivando-se caracterizar o perfil dos consumidores que participaram da avaliação sensorial. As análises estatísticas foram realizadas com o auxílio do programa SISVAR (FERREIRA, 2000).

3. Resultados e discussões

Observou-se que a maioria dos provadores demonstrou ter gostado das duas preparações, que o para o sorvete, 89% gostaram 1% ficou indiferente e 10% não gostaram, já em relação ao picolé, 76% gostaram, 2% ficaram indiferentes e 17% não gostaram.

Durante as análises foi relatado pelos provadores com faixa etária acima de 36 anos, que os mesmos, já conheciam o maracujá-do-mato e que utilizavam a fruta por a considerarem um alimento fitoterápico com propriedades calmantes e protetoras do sistema cardiovascular.

O sabor atípico do maracujá do mato surpreendeu alguns provadores pelo fato de que quando se mencionava ser uma variedade de maracujá associava-se ao sabor característico e familiar do maracujá convencional. Por isso alguns provadores compararam o seu gosto exótico á outras frutas como a carambola.

Pode-se dizer que o resultado da análise de aceitação indica um interesse dos provadores pelos novos produtos de sabores exóticos, que pode ser comprovado também por Mattiello, Lopes e Menezes (2007) que encontraram valores aceitáveis em estudo com néctar misto de umbu e cajá.

4. Considerações finais

Os produtos do maracujá do mato tiveram resultados favoráveis indicando que este fruto apresentou-se como um ingrediente alternativo para utilização comercial. A elaboração desses produtos poderá beneficiar pequenos produtores, pelo melhor aproveitamento das matérias primas, bem como as pequenas agroindústrias familiares.



Ciências e Inovação: Tecnologias Sustentáveis Para Preservação do Meio Ambiente

5. Referências

LEAL, A.F, et al., Condições do Extrativismo e aproveitamento das frutas nativas na microrregião de Teresina-PI. **Revista Ceres**. V. 53, p. 591-601, nov./dez., 2006.

FLORI, J.E. **Cultivo do maracujá-do-mato**. Disponível em: <<http://www.maracuja-domato.com.br>> Acesso em: 22 fev. de 2013. Petrolina – PE, 2013.

MATTIETO, R.D.A., LOPES, A.D., MENEZES, H.C. de. Estabilidade de néctar misto de cajá e umbu. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 27, n.3, p. 456-463, 2007.