

## ACEITAÇÃO DE RECEITAS DE SOBREMESAS ELABORADAS COM FRUTO DE MANDACARU (*Cereus jamacaru*)

Daniele Lima Tavares<sup>1</sup>, Randson Norman S. de Sousa<sup>1</sup>, Sâmala de Souto L. Ribeiro<sup>1</sup>, Talita Kelly P. Lucena<sup>1</sup>, Anny Kelly Vasconcelos de O. Lima<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Pós-Graduandos do Curso de Especialização em Gestão dos Recursos Ambientais do Semiárido, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba-IFPB- Campus Picuí- [danda\\_15pb@hotmail.com](mailto:danda_15pb@hotmail.com)

<sup>2</sup>Doutora Engenharia Agrícola, docente do Curso de Especialização do Instituto Federal da Paraíba-IFPB- Campus Picuí- [annykellyv@hotmail.com](mailto:annykellyv@hotmail.com)

### RESUMO

As cactáceas se constituem como uma excelente forma de agregação de valor seja ela econômica e/ou nutricional, com benefícios e possibilidades de expansão, que podem continuar atuando na pecuária, como fonte alternativa na alimentação animal, mas também na alimentação humana, que vem despontando e tomando seu espaço. O objetivo desta pesquisa foi verificar a aceitação sensorial de duas receitas de sobremesa formuladas com este fruto, justificado pela carência em trabalhos que utilizam o fruto do mandacaru na alimentação humana. Foram elaboradas para esse estudo duas receitas de sobremesa com o fruto do mandacaru, o “Creme de mandacaru” e o “Dindin de mandacaru”, e realizada avaliação sensorial por provadores não treinados através de fichas com escala hedônica de aceitação de cinco pontos com extremos entre gostei muito (5) e desgostei muito (1). Para o tratamento dos resultados das análises sensoriais foi utilizado o programa Consensor 1.1 e calculado o percentual de concordância entre julgadores. As receitas utilizadas nesse estudo obtiveram boa aceitabilidade tornando-se uma excelente oportunidade para divulgação da importância do consumo de cactáceas na alimentação humana, além de desmistificar o uso dessas culturas e consequentemente promove-la como viável para agregar valor nutricional e renda a famílias de comunidades rurais.

**Palavras-chave:** Cactáceas; Mandacaru ; Creme de Mandacaru ; Dindin de Mandacaru

### INTRODUÇÃO

O mandacaru (*Cereus jamacaru*) é uma cactácea nativa da vegetação da Caatinga, cresce em ambientes de alto xerofitismo como em solos pedregosos e, junto a outras espécies de cactáceas, forma a paisagem típica da região semiárida Brasileira (SILVA, 2009).

Os frutos do mandacaru são grandes, avermelhados com polpa branca provida de muitas sementes, consumidos in natura pela população. Rocha e Agra (2002) os caracterizaram e obtiveram valores para seu tamanho entre 10-13 x 5-9 cm (largura x

altura), formato ovóide, epicarpos glabros, róseos a vermelhos; polpa funicular, mucilaginoso, branca e sementes pretas variando de 1,5-2,5 mm de comprimento. Apresentam grande potencial de aproveitamento industrial por apresentar teores relativamente elevados de sólidos solúveis totais (SST) e açúcares redutores (AR), constituintes importantes em processos biotecnológicos, como a fermentação alcoólica, segundo citação de Almeida et al (2005).

O mandacaru atinge de 3 a 7 m de altura e possui caule cheio de espinhos rígidos, com grande quantidade de água. É utilizada como planta ornamental e ainda serve para alimentação de bovinos, caprinos e ovinos, principalmente na época de estiagem (ROCHA E AGRA, 2002).

Nas últimas décadas, grandes modificações ocorreram no aspecto social e econômico da população, ocasionando a chamada transição nutricional, que levou a hábitos alimentares errôneos que têm se refletido negativamente sobre o perfil nutricional e saúde humana. O organismo respondeu a esta agressão com o desenvolvimento de carência de nutrientes, com o surgimento de problemas como a sub e/ou hipernutrição. Surge então um novo desafio, identificar ingredientes alternativos que aliem qualidade nutricional a baixo custo, interferindo o mínimo possível nas características sensoriais dos alimentos. O uso de culturas inerentes da região são alternativas viáveis, principalmente as que demonstram alta qualidade nutricional, aliada a baixo custo e viabilidade tecnológica (LIMA et al, 2012).

Tendo em vista a carência de trabalhos sobre a utilização do fruto do mandacaru na alimentação humana, este trabalho teve como objetivo verificar a aceitação sensorial de duas receitas de sobremesa formuladas com este fruto.

## **MATERIAL E MÉTODOS**

Foram elaboradas para esse estudo de aceitabilidade duas receitas de sobremesa com o fruto do mandacaru, o “Creme de mandacaru” e o “Dindin de mandacaru”. Estas receitas foram elaboradas no laboratório de beneficiamento e processamento do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba – campus Picuí. Os testes de avaliação sensorial foram realizados em aula prática no curso de especialização em Gestão dos Recursos ambientais do Semiárido.

Os frutos de mandacaru foram coletados em propriedade rural localizado no município de Picuí – PB e os demais materiais foram adquiridos em redes de supermercados do município. As amostras foram submetidas à análise sensorial por provadores não treinados numa faixa etária entre 20 e 45 anos, através de fichas com escala hedônica de aceitação de cinco pontos com extremos entre gostei muito (5) e desgostei muito (1).

Para o preparo do creme de mandacaru foi utilizado, uma receita base de creme para sobremesa, e sua formulação foi composta de creme de leite, leite condensado, amido de milho e água que foram misturadas até sua homogeneização e levadas ao fogo até que se obtivesse a consistência desejada. Em seguida foi preparada uma geleia com frutos de mandacaru onde foi utilizada a polpa e a casca, cortadas em pequenos pedaços, açúcar e água, estes misturados e levados ao fogo até que tomassem consistência de

geleia. Em seguida o creme e a geleia foram misturados e acondicionados em copos descartáveis de 50 ml, adicionado de uma colher da própria geleia como cobertura. Os recipientes foram refrigerados e servidos gelados.

O dindin de mandacaru foi elaborado através do suco do fruto de mandacaru (polpa e casca), açúcar e água e acondicionados em saquinhos apropriados, em seguida congelados em freezer vertical. O dindin em outras regiões também é conhecido como o popular “sacolé”.

No tratamento dos resultados das análises sensoriais foi utilizado o programa Consensor 1.1 (Silva et al., 2010) para se calcular o percentual de concordância entre julgadores de análise sensorial.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados referentes às médias das notas e o grau de concordância entre os julgadores com relação à aceitação das sobremesas formuladas com mandacaru, estão apresentados na Tabela 1.

Os escores médios obtidos na avaliação sensorial correspondem à classificação “gostei” (nota 4.6) para o creme de mandacaru e “nem gostei nem desgostei” (nota 3.5) para o dindin de mandacaru, significando que as amostras avaliadas tiveram boa aceitação.

De maneira geral, a sobremesa “creme do fruto de mandacaru” obteve os melhores resultados tanto em relação às médias como no percentual de concordância. O valor dos coeficientes de concordância é a quantificação da dispersão das notas dos julgadores (Silva et al., 2010). O coeficiente de concordância se baseia em que a consistência de avaliações está condicionada à concordância entre os julgadores e indica preferências divergentes entre o grupo de provadores.

Tabela 1. Médias das notas e coeficientes de concordância entre julgadores (CC) da análise sensorial de sobremesas formuladas com mandacaru

	Média das notas	Coefficiente de concordância entre os julgadores (CC)	Desvio Padrão
<b>Creme do fruto de mandacaru</b>	4.6	66.61%	0.75
<b>Dindin de mandacaru</b>	3.5	19.92%	1.28

Quando se avalia a Frequência das notas dadas pelos provadores para o “creme do fruto de mandacaru” observa-se através da figura 1 uma aceitabilidade de 95% destes, que responderam entre “Gostei” e “Gostei muito”. Apenas 5% dos provadores desaprovaram a receita.

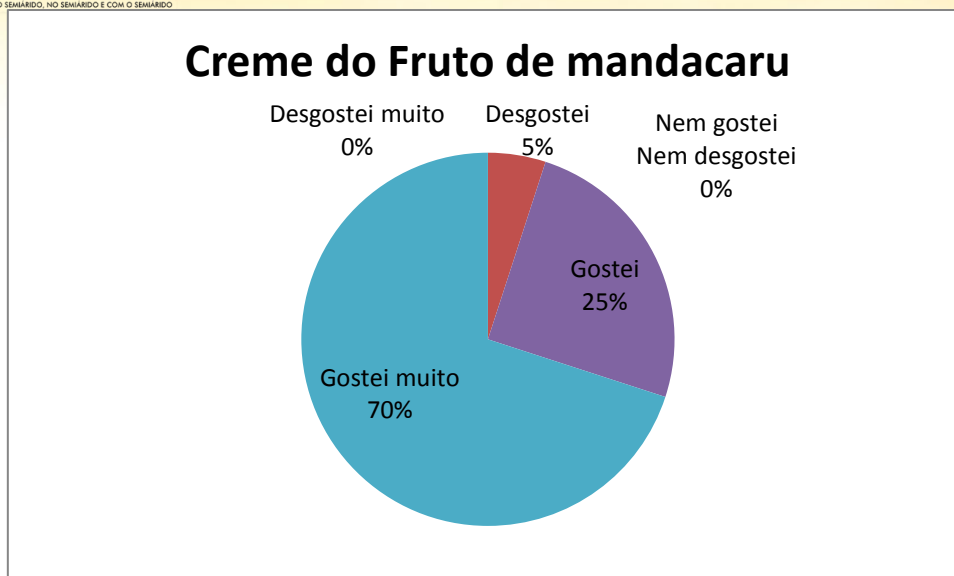


Figura 1. Frequência das notas na Avaliação sensorial do creme de fruto de mandacaru

Martins et al (2015) ao oferecerem a provadores através da análise sensorial “Creme de fruto de palma com licor de cassis” receita baseada em uma sobremesa brasileira de creme de papaia obtiveram aceitação de 100% dos provadores, que apresentaram notas classificando-a entre “Gostei muitíssimo” (87 %), “Gostei muito” (10 %) e “Gostei ligeiramente” (3 %).

Já em relação ao dindin de mandacaru (Figura 2) a porcentagem de aceitação foi de 50% e a de desaprovação da receita 25%, 5% dos provadores afirmaram “Nem gostei nem desgostei”. Provavelmente se deu ao fato da polpa do mandacaru ter sido processada junto a sua casca, que conferiu uma cor mais escura ao produto além de um sabor um pouco amargo.

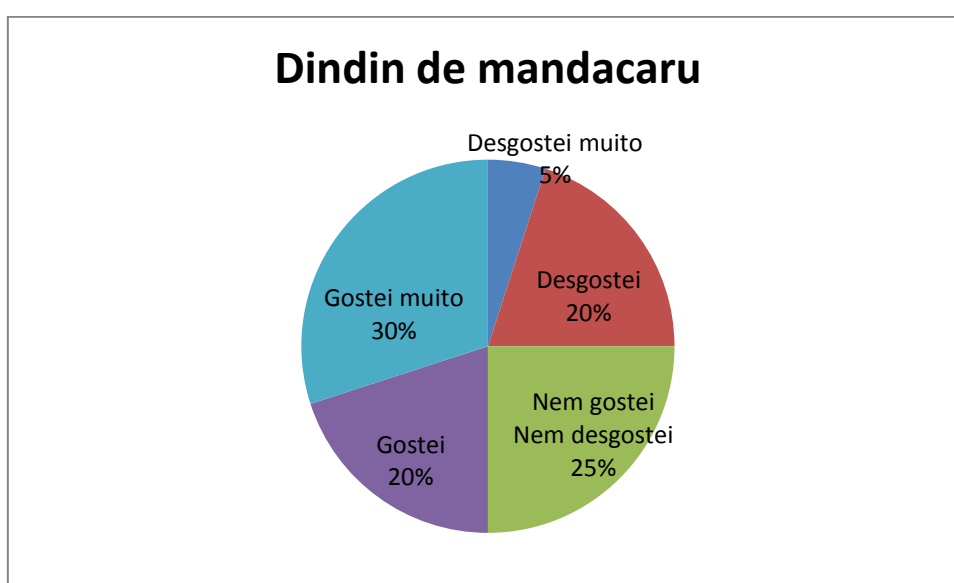


Figura 2. Frequência das notas na Avaliação sensorial do dindin de mandacaru

Coelho (2015) em sua pesquisa elaborou três coquetéis a base de frutos de cactáceas (Fruto de palma, fruto de mandacaru e fruto de facheiro) com diferentes bebidas alcoólicas, aquele que continha a polpa do fruto de mandacaru, vodka e leite condensado apresentou a menor média (4) em relação ao sabor quando comparado aos outros, que na escala hedônica de sete pontos utilizada no estudo corresponde a “Não Gostei, nem desgostei”.

## CONCLUSÃO

As receitas utilizadas nesse estudo obtiveram boa aceitabilidade tornando-se uma excelente oportunidade para divulgação da importância do consumo de cactáceas na alimentação humana, além de desmistificar o uso dessas culturas e consequentemente promove-la como viável para agregar valor nutricional e renda a famílias de comunidades rurais.

Resultados como os encontrados nesse trabalho e outros encontrados na literatura despontam como indício da aceitabilidade das cactáceas na alimentação dos brasileiros, o que incentiva a busca na formulação de novas receitas sejam elas sobremesa ou prato principal.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALMEIDA, M.M.; OLIVEIRA, A.S.; AMORIM, B.C.; FREIRE, R.M.M.; OLIVEIRA, L.S.C.; SILVA, F.L.H.; Características físicas e físico-químicas do fruto do mandacaru (*Cereus jamacaru* P.DC.). In: I Simpósio Brasileiro de Pós-Colheita de Frutos Tropicais, 2005, João Pessoa. João Pessoa: Hotel Ouro Branco, 2005, p.1-6.

COELHO, J.G.S. **Formulação e avaliação sensorial de coquetéis à base de frutos de cactáceas – cactéis.** 2015. 35 f. Trabalho de conclusão de Curso (Tecnologia em Agroecologia)- Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba-IFPB Campus Picuí, Picuí-PB, 2015.

LIMA, A. K. V. O. et al. Utilização de umbuzadas formuladas com palma forrageira (*Opuntia ficus indica* Mill) na merenda escolar. **Revista Verde.** v. 7, n.3, p.68-72, 2012.

MARTINS, F. B.; LIMA, A. K.V.O.; COELHO, J.G. S.; SANTOS, J. J. A.; PEREIRA, F.C. Preparo de sobremesa com cactácea: Creme de fruto de palma com licor de cassis. In: IV Congresso Brasileiro de palma e outras cactáceas, 2015, Salvador. Salvador: Hotel Fiesta Salvador, 2015.

ROCHA, E. A; AGRA, M. F. Flora do pico do jabre, Brasil: Cactaceae juss. **Acta Bot. Bras.**, São Paulo, v. 1, n. 16, p. 15-21, 2002.

SILVA, F.A.S.; DUARTE, M.E.M.; CAVALCANTI- MATA, M.E.R.M. Nova metodologia para interpretação de dados de análise sensorial de alimentos. **Engenharia Agrícola**, Jaboticabal, v.30, n.5, p.967-973, 2010.

SILVA, L.R.; ALVES, R.E.; Caracterização físico-química de frutos de mandacaru. In: **Rev. Acad., Ciênc. Agrár. Ambient.**, Curitiba, v.7, n.2, p.199-205, abr./jun. 2009.