

UTILIZAÇÃO DO MAXIXE EM RECEITAS TRADICIONAIS DA CONFEITARIA (*Cucumis Anguria L.*)

Vitor Da Costa Dias, 1º autor

Instituto Federal do Piauí-IFPI

Victor12dcd@gmail.com

Diogo Henrique Máximo Portela, 2º autor

Instituto Federal do Piauí-IFPI

diogo.maximo@ifpi.edu.br

David do Nascimento Moreira, 3º autor

Instituto Federal do Piauí-IFPI

davidnascimento920@gmail.com

Angela Aparecida Dias Paes Landim, 4º autor

Instituto Federal do Piauí-IFPI

angelaaparecidadiaspaeslandim@gmail.com

Arnaldo José Correia Magalhães Junior,

5º autor

UNIVASF

ajcmjr@gmail.com

RESUMO

O maxixe (*Cucumis anguria L.*) é um fruto amplamente consumido no Brasil, reconhecido por seu alto valor nutricional, sendo fonte de vitaminas e sais minerais. Tradicionalmente utilizado em preparações salgadas, o fruto apresenta elevada perecibilidade e restritas formas de aproveitamento culinário, o que limita sua comercialização e consumo em larga escala. Diante disso, o presente trabalho teve como objetivo desenvolver receitas doces utilizando o maxixe como ingrediente principal, buscando ampliar suas formas de uso e avaliar sua aceitação sensorial. Para tanto, elaborou-se uma geleia a partir do fruto, testando-se diferentes proporções de suco de limão e pectina até a definição da melhor formulação. A geleia selecionada foi aplicada em duas preparações de confeitaria — *pannacotta* e *cheesecake* — e submetida à análise sensorial com provadores não treinados, por meio de escalas hedônicas de nove pontos e de intenção de compra. Os resultados demonstraram ótima aceitação, com médias superiores a 7,0 em todos os atributos avaliados, sendo a *cheesecake* a sobremesa de maior destaque. Conclui-se que a geleia de maxixe apresenta potencial tecnológico e sensorial para utilização na confeitaria, configurando-se como uma alternativa inovadora e viável de aproveitamento do fruto.

Palavras-chave: novos produtos; análise sensorial; gastronomia.

1 INTRODUÇÃO

O maxixe (*Cucumis anguria L.*) é um fruto de origem africana, trazido para o Brasil através dos navios negreiros. Faz parte da família dos *Cucurbitaceae*, como os pepinos, melancias, abóboras e melões, mas tem seu consumo menor que seus parentes. Por ser uma planta de clima quente, teve uma boa adaptação ao *terroir* Brasileiro, sendo bastante utilizado em pratos salgados, principalmente no Nordeste, devido ao seu fácil plantio e colheita na região (Yokoyama; Silva Junior, 1988).

Por se tratar de um fruto perecível e de pouca produção, sua venda é restringida a feiras livres e mercados pequenos, mas isso não diminui sua importância nutricional, visto que é rico em vitaminas C e do complexo B. Seu consumo pode trazer inúmeros benefícios à saúde humana, evitando doenças como diabetes e alzheimer, contendo também uma quantidade significativa de antioxidantes, componentes que auxiliam no rejuvenescimento das células (Romanelli, 2020).

Yokoyama; Silva Junior, (1988) destacou que o fruto apresenta uma vida útil menor do que seus parentes, cujo consumo deve ser feito em até sete dias, para que não se perca os nutrientes e as características principais do fruto. Logo, uma parte deste fruto normalmente é desperdiçada, podendo ser viabilizada novas formas de aproveitamento deste insumo, visando a valorização da sua cultura, inclusive, em outras regiões do país (Yokoyama, 1988).

O fruto normalmente é consumido cozido e pratos salgados, crus ou em forma de pickles. A utilização do maxixe para elaboração de geleia, com a finalidade de ser introduzida na confeitaria clássica, além de ser uma ideia inédita, ajuda na conservação do fruto, permitindo que exista acesso ao produto durante o ano inteiro. Ademais, vai ajudar a difundir seu consumo, pois pratos doces tem uma maior aceitabilidade entre as pessoas, principalmente os mais jovens.

Portanto, o presente trabalho justifica-se na possibilidade de diminuir o desperdício do fruto, criando uma nova perspectiva de seu consumo, utilizando-o em preparações doces da confeitaria, onde será introduzido através da elaboração de uma geleia, visando um maior tempo de vida do produto, proporcionando o seu consumo em qualquer período do ano.

2 MATERIAIS E MÉTODOS

A pesquisa apresenta caráter exploratório quali-quantitativo, com o objetivo de avaliar o grau de aceitabilidade de um produto por meio de análise sensorial de consumidores, identificando fatores que influenciam sua preferência (Dutcosky, 2019). O estudo busca propor um novo método de utilização do maxixe, considerando a escassez de pesquisas na área gastronômica, já que a maioria dos estudos existentes focam na agronomia. A investigação foi conduzida nas dependências do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI), campus São Raimundo Nonato, utilizando o complexo gastronômico e os laboratórios de química e física para a elaboração das preparações e realização dos testes sensoriais, onde teve a participação de 100 provadores não treinados e escolhidos aleatoriamente.

As formulações da geleia estão indicadas na Tabela 1, onde foi possível avaliar se a utilização de pectina e suco de limão são necessárias para o desenvolvimento da geleia. A quantidade de maxixe e açúcar foi baseada em receitas tradicionais de geleias feitas a partir de outros frutos. Das três formulações, a F1 apresentou uma melhor textura para ser utilizada, semelhante às geleias industrializadas, sendo a escolhida para aplicação nas sobremesas e consequente análise sensorial.

Tabela 1 - Formulações para teste da geleia de maxixe.

Ingrediente	F1	F2	F3
Maxixe Pré-cozido	150g	150g	150g
Açúcar Cristal	75g	75g	75g
Pectina	5g	-	5g
Suco de Limão	10g	10g	-

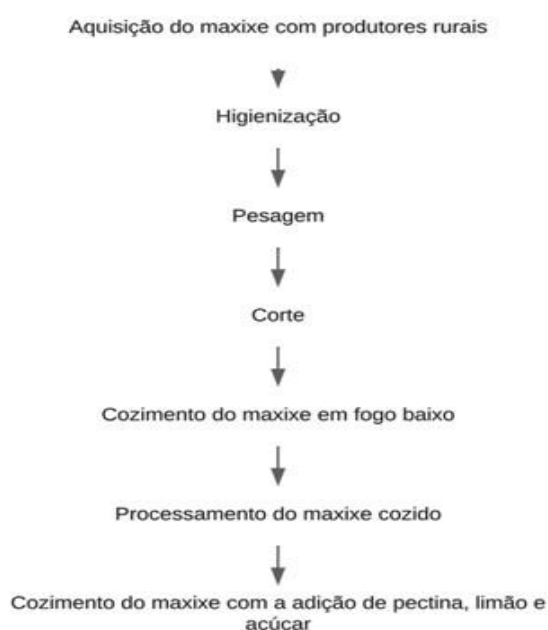
Fonte: Elaborado pelo autor, 2024

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O desenvolvimento da geleia de maxixe mostrou-se viável, apresentando uma execução simples obtendo um produto de consistência firme, brilho agradável e sabor suave característico do fruto, onde pode-se ser observado no fluxograma do Figura 1. Durante os testes preliminares, observou-se que a presença excessiva de sementes poderia comprometer a textura, sendo necessário retirá-las parcialmente, o que

resultou em uma geleia mais homogênea e agradável ao paladar. O produto foi aplicado em preparações de confeitaria clássica, como cheesecake e pannacotta, nas quais a cor final adquiriu um tom amarelo escuro, não reproduzindo o verde natural do fruto. Tentativas de preservar a coloração original não obtiveram sucesso, indicando a necessidade de ajustes em processos futuros para manutenção de atributos visuais.

Figura 1 - Fluxograma de preparo da geleia.



Fonte: Elaborado pelo autor, 2024

As avaliações foram conduzidas em duas etapas, inicialmente com a cheesecake e posteriormente com a pannacotta. Foram utilizados testes hedônicos para medir atributos como cor, aparência, aroma, doçura, sabor, textura, impressão global e intenção de compra. Os resultados evidenciaram alta aceitabilidade, com todos os atributos obtendo notas acima de 7, presente na Tabela 2. A cheesecake apresentou maior destaque, com melhores avaliações em aparência, doçura, sabor, textura, impressão global e intenção de compra, enquanto cor e aroma não apresentaram diferenças significativas entre os produtos, demonstrando que estes atributos não foram decisivos para a preferência do público.

Esses achados corroboram estudos anteriores, como Oliveira et al. (2010) e, que também desenvolveram geleias de maxixe e observaram índices de aceitação superiores a 70%, evidenciando o potencial de aceitação do produto no mercado. A harmonização da geleia com a cheesecake destacou-se, valorizando tanto o sabor do fruto quanto a sobremesa, enquanto a pannacotta também apresentou boa receptividade, sendo ressaltada por sua textura equilibrada e percepção clara do sabor do maxixe.

Em síntese, os resultados indicam que a geleia de maxixe é um produto sensorialmente aceito, com maior preferência quando incorporada à cheesecake. Isso evidencia o potencial do fruto para elaboração de novos produtos de confeitaria, contribuindo para a valorização cultural, aproveitamento integral do maxixe e inovação gastronômica.

Tabela 2 - Notas obtidas na análise sensorial dos produtos.

Atributo	Cheesecake	Pannacotta
Cor	7,97 ± 0,85 ^a	7,82 ± 1,31 ^a
Aparência	7,98 ± 1,09 ^a	7,55 ± 1,35 ^b
Aroma	7,84 ± 1,27 ^a	7,48 ± 1,40 ^a
Doçura	8,42 ± 0,79 ^a	7,99 ± 1,21 ^b
Sabor	8,45 ± 0,88 ^a	7,68 ± 1,56 ^b
Textura	8,16 ± 1,25 ^a	7,73 ± 1,43 ^b
Impressão Global	8,21 ± 0,79 ^a	7,75 ± 1,31 ^b
Intenção de Compra	4,57 ± 0,71 ^a	4,28 ± 0,99 ^b

^{a, b} Letras minúsculas diferentes nas linhas indicam diferença estatística pelo teste *t* de student ($P < 0,05$).

Fonte: Elaborado pelo autor, 2024

4 CONCLUSÃO

Conclui-se que a geleia de maxixe demonstrou viabilidade para aplicação na confeitaria clássica, apresentando boa aceitabilidade entre os provadores, a maioria dos quais manifestou interesse em adquirir os produtos. A cheesecake foi a sobremesa com melhor avaliação, indicando maior potencial de utilização.

A inclusão do maxixe em preparações doces contribui para a valorização cultural do fruto, prolonga sua vida útil, facilita a comercialização e reduz perdas durante os períodos de produção. A intenção de compra obteve médias acima de 4,0, reforçando o potencial de mercado do produto. Assim, a geleia de maxixe se mostra uma alternativa inovadora e funcional, agregando valor ao fruto e promovendo sua utilização em novas formas de consumo.

REFERÊNCIAS

DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. 5. ed. Curitiba: PUCPRESS, 2019.

KINUPP, V. F.; HARRI, L. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas**. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014.

OLIVEIRA, A. P. *et al.* Produção do maxixeiro em função de espaçamentos entre fileiras e entre plantas. **Horticultura Brasileira**, v. 28, n. 3, p. 344–347, 2010.

SANTOS, D. L.; CARDOSO, V. J. M. Thermal-biological aspects on the seed germination of *Cucumis anguria* L.: influence of the seed coat. **Revista Brasileira de Botânica**, São Paulo, v. 24, n. 4, p. 435–440, 2001.

ROMANELLI, T. **Maxixe ajuda a fortalecer o sistema imunológico e tem poder antioxidante**. São Luís: EMAPA, 2020.

YOKOYAMA, S.; SILVA JÚNIOR, A. A. Maxixe: uma hortaliça pouco conhecida. **Agropecuária Catarinense**, Florianópolis, v. 1, n. 3, p. 12–13, 1988.