

PESQUISAS EM ANDAMENTO - CIÊNCIAS DA SAÚDE

ELABORAÇÃO DE LICOR ARTESANAL A BASE DO PEDÚNCULO DE CAJU (ANACARDIUM OCCIDENTALE L.)

Natalli De Sousa Silva (natallieraquel822@gmail.com)

Jheniffer Da Silva Sousa (jhenyss@hotmail.com)

Jennifer Silva Leal (jhennyfferleal@gmail.com)

Rita Clara Bastos Da Silva (ritinhabastos19@hotmail.com)

Irislene Costa Pereira (irisllenycx@hotmail.com)

Francisco Cesino De Medeiros Júnior (cesinocaico@yahoo.com.br)

Problematização da pesquisa: O cajueiro apresenta diversas propriedades benéficas à saúde, dentre estas destaca-se, ação anti-inflamatória, antioxidantes, antimicrobiana e cicatrizante. O pedúnculo, de aparência exótica, apresenta alto teor de vitamina C e grande valor nutricional, entretanto, o aproveitamento ainda é insignificante em relação à quantidade da matéria-prima potencialmente disponível. Contudo, nota-se que esta parte do caju pode ser utilizada para elaboração de diversas preparações, tais como o licor. Objetivo: Elaborar licor artesanal a base do pedúnculo de caju (*Anacardium occidentale L.*), bem como, oferecer um produto com inovação tecnológica e agregar valor ao pedúnculo do caju considerado como co-produto. Apoio teórico: Do cajueiro nasce o fruto conhecido como castanha de caju e o pedúnculo floral, o pseudofruto caju, sendo uma das principais culturas sustentáveis do Nordeste, cuja produção de pedúnculos situa-se de 2,0 milhões a 2,5 milhões de toneladas por ano, sendo a região reconhecida

mundialmente como grande produtora de caju. O caju é, em geral, processado na forma de derivados, como polpas, sucos, néctares, geleias e sorvetes. Como mais uma alternativa para estender a vida de prateleira no pós-colheita desta fruta, deve-se considerar sua utilização no desenvolvimento de bebidas, a exemplo de licores que, além de agregar valor ao caju, o processamento de licor também possibilitaria o fornecimento de produtos da fruta a mercados mais distantes das regiões produtoras. A produção de licores constitui uma maneira de solucionar as adversidades relacionadas à perecibilidade de frutas.

Procedimentos metodológicos: Trata-se de um estudo de caráter experimental, de abordagem quantitativa e transversal, que será desenvolvido nos laboratórios de Técnica Dietética e Análise Sensorial de Alimentos do Centro Universitário de Ciência e Tecnologia do Maranhão – UNIFACEMA, localizado na cidade de Caxias – MA. O produto vai ser elaborado seguindo um procedimento padrão para elaboração das amostras, respeitando a adequação dos ingredientes utilizados na formulação do produto, em que a amostra A será constituída por 750 ml de xarope, 750 ml de álcool etílico e 100 gramas de pedúnculo de caju, enquanto a amostra B será composta por 500 ml de xarope, 1000 ml de álcool etílico e 100 g de pedúnculo de caju e a amostra C por 1000 ml de xarope, 500 ml de álcool etílico e 100 g de pedúnculo de caju. Após a elaboração do licor serão realizados testes sensoriais. Resultados esperados: Espera-se que o produto elaborado seja aceito pelos avaliadores sensoriais, e com elevada intenção de compra. O desenvolvimento de licor a base do pedúnculo de caju é uma alternativa de produto regional, com baixo custo e podendo ainda ser uma alternativa para aumento da renda local através da sua comercialização. Outros estudos com licor mostraram que este produto é bem aceito pelos provadores em relação a aparência, textura e sabor.

Considerações: O desenvolvimento de licor artesanal de pedúnculo de caju, constitui alternativa interessante para reduzir perdas pós-colheita e, consequentemente, aumento da renda familiar, pois seu processamento exige tecnologia simples, o produto final é comercializado em temperatura ambiente e apresenta extensa vida-de-prateleira.