

ELABORAÇÃO DE PATÊ DE PALMITO PUPUNHA

Autores

AMELIA ELENA TERRILE

ANA PAULA ARTIMONTE

GISELE ROSS URBANO

Docente Unopar

Aluno Graduação Unopar

Docente Unopar

Introdução

A pupunha pertence à família Palmae e possui nome científico *Bactris gasipaes kunth*. Tornou-se um importante componente nos hábitos alimentares das populações amazônicas e, com o passar do tempo, várias outras destinações lhe foram dadas. De modo geral, todas suas partes são aproveitadas. Na área alimentar, as flores masculinas são utilizadas como tempero; as folhas, como forragem para animais; o palmito, na produção de conservas e os frutos, para extração de óleo e obtenção de farinha. O patê de palmito ainda é um produto inexistente no mercado, podendo assim, beneficiar às indústrias já que são aproveitadas algumas partes do palmito que, geralmente, não servem para conservas por serem mais duras. O processo de cocção a que é submetido o palmito serve, não somente para o amolecimento destas partes, mas também para eliminar microrganismos patogênicos como *Clostridium botulinum*.

Objetivo

Este trabalho visou:

- elaborar um patê a base de palmito pupunha;
- identificar, mediante análises microbiológicas, a presença de bolores e leveduras, coliformes totais e fecais e *Salmonella spp.*;
- determinar a composição centesimal do patê;
- calcular o valor nutritivo do patê de palmito;
- avaliar as características sensoriais do produto final.

Metodologia

O palmito foi descascado manualmente e o miolo foi cozido em água por 1 hora. 250g do palmito cozido foram triturados em liquidificador junto a 150mL de leite, 1 ovo, 15g margarina, 4g sal, 1g pimenta, 110g farinha de trigo e 1 cebola picada. O patê foi levado a cocção por 15 minutos. Metade da pasta foi acrescentada de 1,1g de sorbato de potássio e 2,75g de fosfato dissódico. As amostras com (A) e sem (B) conservante/estabilizante, embaladas a quente em recipientes de vidro e armazenadas a 4°C (T1) e a temperatura ambiente (T2), foram avaliadas através de análise de bolores e leveduras, coliformes totais e fecais e *Salmonella spp.* A amostra sem contaminação microbiana foi escolhida para determinar a composição centesimal. O valor nutritivo, calculado multiplicando o teor de proteínas, carboidratos e lipídios pelos fatores 4, 4 e 9 kcal/g, respectivamente, e somando os resultados. Análise sensorial do patê foi realizada usando escala hedônica de 9 pontos.

Resultado

As análises microbiológicas mostraram que não houve crescimento microbiano na amostra A a temperatura T1. Observou-se que o sorbato tem maior poder conservante que a temperatura de refrigeração. Crescimento de Coliformes Totais e Fecais na amostra de patê B a temperatura T2 foi constatado através da produção de gás porém, não foi verificada a presença de *E. coli*. Não houve crescimento de *E. coli* e de *Salmonella spp.* em todas as amostras analisadas. Devido a que a amostra A apresentou os melhores resultados nas análises microbiológicas, sua composição centesimal foi escolhida para calcular o valor nutritivo do patê. Os valores fornecidos pelas análises físico-químicas foram: umidade: 60%; cinzas: 2,4%; proteínas: 3,8%; lipídios: 1,4%; carboidratos: 32,4%. O valor nutritivo foi de 15,74 kcal/10 g de patê. A

Conclusão

O patê de palmito com conservante e estabilizante apresentou excelentes resultados sensoriais e de vida de prateleira. Isto indica que poderá ser consumido e produzido por indústrias de palmito, pois o mesmo não constatou presença de microrganismos patogênicos, podendo ser consumido sem qualquer tipo de risco à saúde, desde que sua manipulação seja adequada. Os consumidores poderão optar por um produto novo de qualidade e, principalmente, de baixo custo e razoável valor nutritivo.

Bibliografia

BONACCINI, L.A. Produza Palmito: A Cultura da Pupunha. Mato Grosso: SEBRAE MG,. 1997.

CALIL, R.; AGUIAR, J. Aditivos nos Alimentos. São Paulo: Metha,. 1999.

FRANCO, M. G. D. B.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 1996.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas Analíticas do Instituto do Adolfo Lutz 3 ed. São Paulo: O Instituto, 1985. v. 1, p. 43-44.

SILVA, N., JUNQUEIRA, A.C.V., SILVEIRA, A.F.N. Manual de Métodos de Análises Microbiológicas de Alimentos. São Paulo: Varela, 1997.