



T428

CARACTERIZAÇÃO DO TAMARINDO (*TAMARINDUS INDICA*) E ESTUDO DA EXTRAÇÃO E ESTABILIDADE DA POLPA

Bruna Mendes de Vasconcellos (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Hilary Castle de Menezes (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O tamarindo (*tamarindus indica*) é um fruto originário da África, amplamente explorado na Índia, devido suas propriedades nutricionais e medicinais, ele mostra-se como uma cultura de grande interesse e futuro comercial. Entretanto, no Brasil acha-se pouco explorado, uma vez que existe pouco aproveitamento tecnológico da parte comestível do fruto e quase nenhum estudo, realizado recentemente, direcionado a sua caracterização. Os poucos trabalhos que existem, provenientes da Índia, não apresentam dados sobre o processo de extração e estudo da estabilidade da polpa. Portanto este trabalho científico, visa o estudo da caracterização físico-química do fruto *in-natura*, otimização da extração da polpa e estudo de sua estabilidade, durante armazenamento a - 20°C. Para conseguirmos extrair a polpa deste fruto é necessário uma etapa de maceração, assim foram feitos testes em escala pequena para avaliar o tempo, temperatura e diluição ideal para se obter um maior rendimento do processo, porém sem que ocorresse contaminação microbiológica. Feita esta avaliação foram selecionados quatro tipos de processamento, dos quais dois se mostraram mais adequados depois do processamento em despoldadeira horizontal. Foi realizada uma pasteurização lenta das polpas selecionadas e a partir de então se iniciou as análises para o estudo da estabilidade da polpa, e ambos os processamentos obtiveram resultados satisfatórios.

Tamarindo – Extração da polpa - Estabilidade