



CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE MOLHO PARA A SALADA À BASE DE TAMARINDO

Jucilma Capitango Pedro Manuel¹

Nelsa Artur Binze²

Edna Calado Quilenda³

Janaina Maria Martins Vieira⁴

Marina Cabral Rebouças⁵

RESUMO

O tamarindo (*Tamarindus indica* L.) é uma fruta tropical amplamente explorada na culinária por seu sabor agridoce e potencial nutricional. Além de ser utilizado em sucos, geleias e temperos, tem despertado interesse para o desenvolvimento de novos produtos alimentícios, como molhos para saladas, que podem ser alternativas diferenciadas e saudáveis. Dessa forma, conhecer a composição físico-química de molhos elaborados à base dessa fruta é essencial para avaliar a qualidade nutricional e orientar o desenvolvimento de produtos com maior potencial de aceitação. O presente estudo teve como objetivo caracterizar os parâmetros físico-químicos de quatro formulações de molho para salada elaborados à base de tamarindo. Foram avaliadas quatro formulações de molho para salada à base de tamarindo, elaboradas utilizando-se os seguintes ingredientes: água, polpa de tamarindo, óleo de soja, açúcar, sal, alho em pó, cebola em pó, pimenta do reino, coentro em pó, orégano e goma xantana. As formulações diferiram quanto à quantidade de água (46 a 52%) e açúcar (3 a 9%) adicionados. Foi realizada uma caracterização química das formulações com relação ao teor de umidade, proteína, lipídios, cinzas, açúcares totais, redutores em glicose e sacarose, pH, acidez titulável e sólidos solúveis. Todas as determinações seguiram metodologia descrita pelo Instituto Adolf Lutz. O teor de umidade das formulações variou entre 76,9 e 81,3%, com a formulação 1 (52% de água e 3% de açúcar) apresentando o maior teor de água e a formulação 4 (46% de água e 9% de açúcar) o menor. A variação nos teores de açúcares totais (3,7 - 8,2%), redutores em glicose (2,5 - 5,3%), sacarose (1,2 - 2,9%) e sólidos solúveis (7,5 - 14,1^ºBrix) está relacionada aos teores de polpa de tamarindo e açúcar adicionados. Em todas estas características a formulação 1 apresentou os menores teores, enquanto a formulação 4 os maiores. O tamarindo não é uma fruta fonte de lipídios, assim o teor de lipídios (10,2 a 9,9%) encontrado no molho é proveniente do óleo de soja adicionado às formulações. Os ingredientes utilizados nas formulações de molho não são fontes consideráveis de proteínas, portanto os teores de proteínas encontrados foram baixos, em torno de 0,7%. O teor de cinzas variou entre 0,5 e 0,9%. No molho, a acidez titulável variou entre 2,5% e 2,0%, sendo a formulação 1 a de maior teor e a formulação 4 a menor. O pH dos molhos (3,2 - 3,3) está relacionado principalmente à polpa de tamarindo adicionada. Conclui-se que a variação na composição química apresentada pelas formulações relaciona-se às características dos ingredientes utilizados e às proporções aplicadas. Agradeço à Unilab pelo financiamento da pesquisa intitulada "ACEITAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO SENSORIAL DE MOLHO PARA SALADA À BASE DE TAMARINDO", executada entre 1/10/2024 à 30/9/2025, através do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (Pibic) e Tecnológica (Pibiti).

REFERÊNCIA: IAL- INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4.ed. São Paulo, 2004. 1032p.

DE CALUWÉ, E.; HALAMOVÁ, K.; VAN DAMME, P. *Tamarindus indica* L.- A review of traditional uses, phytochemistry and pharmacology. *Afrika Focus*, v. 23, n. 1, p. 53-83, 2010.

Palavras-chave: análises químicas; desenvolvimento de novos produtos; emulsão; plantas alimentícias não convencionais.

UNILAB, IDR, Discente, jucilmamanuel@gmail.com¹

Unilab, IDR, Discente, nbinze@gmail.com²

Unilab, IDR, Discente, ednacalado659@gmail.com³

Unilab, IDR, Docente, janainavieira@unilab.edu.br⁴

UNILAB, IDR, Docente, marina.reboucas@unilab.edu.br⁵