**DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE MOLHO BARBECUE SABORIZADO COM POLPA DE TAMARINDO**

Instituição: Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul de Naviraí

Área temática: Ciências Agrárias/ Ciência e Tecnologia de Alimentos

SILVA, Da Thais1  ([thaissilvinhaaa@gmail.com](mailto:thaissilvinhaaa@gmail.com)), PESSOA, Kauane Kashiyama2 ([kauanekasiyama@gmail.com](mailto:kauanekasiyama@gmail.com)); BACH, Fabiane3 ([fabiane.bach@uems.br](mailto:fabiane.bach@uems.br))

**RESUMO:** O cerrado é o segundo maior bioma da América do Sul e expõe grande diversidade vegetal pouco conhecida, que inclui inúmeras espécies frutíferas exóticas. Dentre as espécies frutíferas nativas comestívies do cerrado do Mato Grosso do Sul, com características nutricionais de ótima qualidade, encontra-se o tamarindo. O objetivo desta pesquisa foi desenvolver um molho barbecue saborizado com polpa de tamarindo com potencial de promover a valorização do bioma local, por meio de um produto diferenciado e com valor agregado. Além de contribuir com o desenvolvimento de alimentos mais saudáveis e que apresentem boa aceitação sensorial pelos consumidores. Com esse intuito foram desenvolvidas três formulações de molho barbecue: formulação padrão (FP) elaborada a base de polpa de tomate; formulação 1 (F1) elaborada substituindo 50% da polpa de tomate por polpa de tamarindo e formulação 2 (F2) elaborada substituindo 80% da polpa de tomate por polpa de tamarindo. Inicialmente a polpa de tamarindo foi processada em liquidificador com auxílio de água (2:1) para homogeneização. Em seguida, realizou-se o preparo do molho barbecue F1 e F2, onde a polpa de tamarindo e todos os outros ingredientes foram levados ao fogo brando, mexendo com frequência até a redução do molho e obtenção da consistência desejada. Ao final da cocção, acrescentou-se o aroma natural de fumaça. O molho processado foi embalado à quente e resfriado até temperatura ambiente. Já a elaboração do molho barbecue padrão (FP) seguiu as mesmas etapas, com exceção da adição da polpa de tamarindo, que foi substituída completamente por polpa de tomate. Os resultados obtidos resumem-se as análises físico químicas de teor de umidade, proteínas, lipídeos, carboidratos, pH, cinzas totais, solúveis e insolúveis, alcalinidade das cinzas solúveis e insolúveis, da polpa do tamarindo e das três formulações do molho barbecue. A polpa do tamarindo obteve teor médio de umidade de 38,95%; teor de proteína foi de 4,40%; teor delipídeos igual a 0,51%; teor de carboidrato 54,5%; pH igual a 2,76; o teor de cinzas totais foi de 1,50%; cinzas solúveis em água igual a 0,88%; cinzas insolúveis em água igual a 0,52%; alcalinidade das cinzas solúveis em água igual a 12,24%; alcalinidade das cinzas insolúveis em água igual a 2,87%. Já o resultado das analises físico químicas das formulações destaca-se F2 que obteve uma redução de 66,66% do teor lipídico, denominando-se assim um “molho barbecue *light* saborizado com tamarindo”. Portanto, os resultados corroboram com os dados da literatura e permitem afirmar que a polpa do tamarindo utilizada na substituição parcial da polpa de tomate para a elaboração do molho barbecue é uma ótima opção, pois apresentou características físico-químicas e nutricionais adequadas para utilização na indústria de alimentos.

**PALAVRAS-CHAVE:** bioma, fruto do cerrado, molho barbecue *light*.

**AGRADECIMENTOS:** Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq Universal 01/2016- 422720/2016-0) pelo financiamento da bolsa e a Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul de Naviraí (UEMS).