

Processamento de umbu e maracujá-da- caatinga

Responsáveis Técnicas

Clívia Danúbia Pinho da Costa Castro
clivia.castro@embrapa.br

Ana Cecília Poloni Rybka
ana.rybka@embrapa.br

Fotografias

Fernanda Birolo

Programação Visual

Fernanda Birolo

Núcleo de Comunicação Organizacional
Embrapa Semiárido

2023

Embrapa Semiárido
BR 428, km 152, Zona Rural, C.P. 23
Petrolina - PE, CEP 56302-970
Fone: (87) 3866-3600
www.embrapa.br/semiarido

REALIZAÇÃO:

FUNARBE
Fundação Arthur Bernardes

**PROJETO
DOM HELDER
C.A.B. BRASIL**

FIDA
Investindo nas populações rurais

Embrapa 50
ANOS

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA E
PECUÁRIA

MINISTÉRIO DO
DESENVOLVIMENTO
AGRÁRIO E
AGRICULTURA FAMILIAR

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
UNIÃO E RECONSTRUÇÃO

Embrapa



Processamento de umbu e maracujá-da-caatinga

A valorização econômica dos frutos do **umbuzeiro** (*Spondias tuberosa* Arr.) estimula o desenvolvimento regional. A alta perecibilidade do fruto e as poucas opções de estocagem adequadas, no Semiárido, de um lado, dificultam a distribuição do umbu in natura para outras regiões. Por outro lado, estimulam o processamento dos frutos, prolongando o tempo de comercialização.

O **maracujá-da-caatinga** (*Passiflora cincinnata* Mast) também tem demonstrado resultados promissores no ramo de processados, sendo empregado na fabricação artesanal de diversos produtos. A elaboração de alimentos à base do maracujá-da-caatinga, no entanto, é dificultada pela desuniformidade de qualidade do fruto e dificuldade de identificação do ponto de colheita.

Geleia de maracujá-da-caatinga 'BRS Sertão Forte'

A polpa do maracujá-da-caatinga 'BRS Sertão Forte', desenvolvido pela Embrapa, apresenta características que favorecem a obtenção do gel e maior controle de qualidade no processamento. A geleia mantém as características da variedade, como acidez pronunciada e cor amarelo-escuro, com tendência ao dourado.

Acesse:
bit.ly/3IILdG8



Doce de umbu padronizado

O doce de umbu é característico no Semiárido brasileiro. No entanto, seu sabor, aroma, cor e textura são muito variáveis, por se tratar de um produto artesanal. Propõe-se alternativas para agregar valor ao doce, que intensifiquem o aroma e o sabor característicos da fruta no produto.

Acesse:

bit.ly/3ILXrha



Doce de umbu com amêndoas de licuri

Assim como o umbuzeiro, o licurizeiro (*Syagrus coronata*) é outra frutífera que tem sido uma alternativa de fonte de renda para os agricultores familiares. Em geral, é consumido in natura ou na culinária local. O doce de umbu com amêndoas de licuri reúne dois produtos da Caatinga, possuindo sabor diferenciado e exótico.

Acesse:

bit.ly/43igAj5



Doce de banana Pacovan com maracujá-da-caatinga

A mistura da banana 'Pacovan' com maracujá-da-caatinga é uma alternativa de processamento para esses frutos produzidos no Semiárido brasileiro. A formulação resulta em um doce diferenciado e saboroso, com potencial para comercialização.

Acesse:

bit.ly/42cZv8Q

