

Instruções Técnicas da Embrapa Semi-Árido

83

Petrolina, maio de 2007

00234
2007
FL-PP-00234



Mousse de umbu.
2007

FL-PP-00234



CPATSA-36713-1

Mousse de Umbu

Nilton de Brito Cavalcanti
Geraldo Milanez de Resende
Luiza Teixeira de Lima Brito
José Barbosa dos Anjos

O FRUTO DO UMBUZEIRO

O fruto do umbuzeiro pode ser utilizado para a elaboração de mousse, tornando-se, assim, mais uma forma de aproveitamento dessa fruta de grande importância para os agricultores da região semi-árida do Nordeste que fazem seu extrativismo (figura 1).

A mousse de frutas é um produto de sabor apreciável que tem sido consumido em larga escala. A legislação brasileira ainda não definiu os padrões de qualidade para este produto, o que permite que diversos tipos de mousse sejam apresentados para o mercado consumidor, com problemas de qualidade e composição.

A mousse

A mousse tradicional é um concentrado composto de polpa de frutas, leite condensado e creme de leite. Produzida com frutos do umbuzeiro sem níveis de concentração dos ingredientes bem definidos, pode apresentar sabor variado e textura das mais diversas. Pode ser obtida de frutos inteiros ou em pedaços, da polpa ou do suco dos frutos, adicionando-se leite condensado e creme de leite. Outro fator de importância no processamento é o tempo de homogeneização, que vai influenciar nas características sensoriais (textura) e na manutenção da forma da mousse.

A mousse de umbu apresenta-se de consistência cremosa e cor verde claro.

Obtenção dos frutos

Os frutos para o preparo da mousse devem ser colhidos no estágio de pré-maturação, livres de sujeiras e injúrias. Após a colheita e seleção, os frutos devem ser lavados em água corrente e, posteriormente, imersos em uma solução 10 a 20 ppm de cloro para 10 litros de água, para sanitização dos mesmos, por 30 minutos. Posteriormente, devem ser lavados novamente em água corrente e potável.

Foto: Nilton de Brito Cavalcanti



Figura 1. Frutos do umbuzeiro colhidos para transporte.

Cozimento dos frutos

Para obtenção da polpa para o processamento de mousse, os frutos devem ser cozidos inteiros com a casca, retirando-se apenas o pedúnculo, em um recipiente com água, de forma que a última camada de frutos fique parcialmente descoberta, por um período entre 8 e 10 minutos, logo após o início da fervura. Quando os frutos apresentarem uma coloração verde claro, deve-se escorrer a água com uma peneira que não permita a passagem dos frutos.

Após a retirada da água, os frutos devem ser passados em uma peneira ou liquidificador, para retirada das sementes e obtenção da polpa para o processamento adequado da mousse. Se não foi processada no mesmo dia, a polpa pode ser armazenada a frio para posterior processamento (Figura 2).

Processamento

Para o processamento da mousse deve ser utilizados 450 g de polpa de umbu, 395g de leite condensado e 300g de creme de leite sem soro. A polpa de umbu deve ser adicionada ao leite condensado e submetida a 3 a 4 minutos de batimento em liquidificador. Posteriormente, deve-se adicionar o creme de leite, com homogeneização por 1 a 2 minutos. Esse tempo de batimento produz uma mousse de textura firme. Após o batimento, a mousse deve ser acondicionada em recipiente e colocada em geladeira à temperatura de 5° C por 3 horas. Na análise sensorial realizada por meio de testes de degustação, a mousse obteve a nota "gostei muito" para os atributos aparência e textura e a nota "gostei muitíssimo" para o sabor.

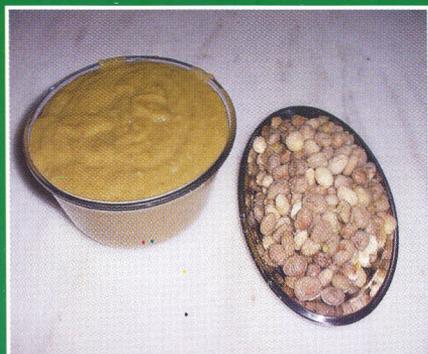


Foto: Nilton de Brito Cavalcanti

Figura 2. Polpa e semente do umbuzeiro

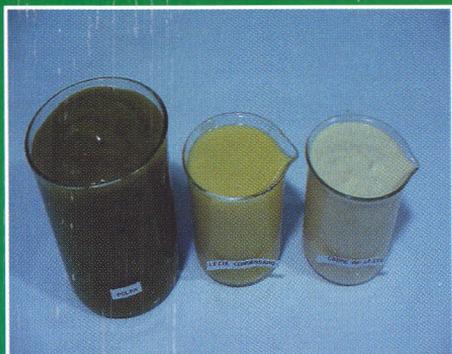


Foto: Nilton de Brito Cavalcanti

Figura 3. Kit mousse: polpa, leite condensado e creme de leite

Ingredientes da Mousse: polpa de umbu, leite Condensado e creme de leite.

Informações nutricionais

Calorias (Kcal/100g)	247,27
Açúcares Totais (%)	53,51
Gorduras Totais (mg/100g)	25,28
Gorduras Saturadas (mg/100g)	16,9
Colesterol (mg/100g)	68,7
Fibra Bruta (mg/100g)	1,87
Vitamina C (mg/100g)	10,33
Carboidratos %	4,87
Proteínas %	2,74
Cálcio (mg/100g)	78,48
Fósforo (mg/100g)	19,22
Retinol (mcg/100g)	30,81
Vitamina B1 (mg/100g)	0,12
Vitamina B12 (mg/100g)	0,15
Niacina (mg/100g)	0,87
Ferro (mg/100g)	2,69

Fonte: NEPA-UNICAMP. Tabela brasileira de composição de alimentos. 2006

Ministério da Agricultura,
Pecuária e Abastecimento



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Centro de Pesquisa Agropecuária do Trópico Semi-Árido
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
BR 428 km 152, s/n | Zona Rural | Caixa Postal 23 | CEP 56302-970 | Petrolina-PE
Fone: (87) 3862.1711 | e-mail: sac@cpalsa.embrapa.br | www.cpalsa.embrapa.br
Fotos: Nilton de Brito Cavalcanti | Petrolina-PE | Tiragem: 1.000