Molho de caqui: uma alternativa para a valorização do caqui

Gustavo Gregory[1], Cristina Fabian Gregoletto[1], Joelma de Fátima Rodrigues da Silva[2], Alexander Cenci[3]

[1.] Prefeitura Municipal de Caxias do Sul, Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Caxias do Sul/RS, Brasil
[2.] Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, Caxias do Sul / RS, Brasil
[3.] Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação do Rio Grande do Sul, Caxias do Sul/RS, Brasil

Introdução: O caqui (Diosa pura) é uma fruta nutritiva e amplamente consumida em várias partes do mundo. No entanto, grande parte da produção de caqui é descartada devido a problemas de conservação e perecibilidade. Este estudo investiga o aproveitamento integral do caqui para a produção de molhos, visando agregar valor ao fruto e reduzir o desperdício, aproveitando suas partes com potencial para enriquecer a indústria alimentícia. Material e Métodos: O estudo utilizou caquis provenientes de doações, maduros, inteiros, incluindo a casca para garantir o aproveitamento integral. Na preparação, foram utilizados caquis maduros. Os frutos foram lavados e desinfetados em solução clorada, tiveram os talos e sementes retirados e foram cozidos. No processamento, os caquis foram liquidificados e posteriormente refogados com especiarias e outros ingredientes, conforme diferentes formulações experimentais. O preparo dos molhos envolveu a adição de 0 a 3% m/m de polpa de beterraba para conferir coloração vermelha ao molho, além de vinagre, alho, cebola, pimenta e ervas aromáticas, seguido de pasteurização para garantir a segurança do alimento. Foram montadas as tabelas nutricionais das formulações e realizada análise sensorial para verificar a aceitação dos diferentes molhos. Discussão dos Resultados: Os resultados mostraram que o aproveitamento do caqui para produção de molhos pode ser eficaz na criação de produtos com características sensoriais agradáveis e valor nutricional elevado. A inclusão de casca do caqui contribuiu para aumento nas fibras dietéticas, tornando-os mais nutritivos. A análise sensorial revelou que os molhos foram bem aceitos pelos provadores, em que se destacam notas positivas para sabor e aroma. Conclusões: O estudo demonstrou que é viável utilizar o caqui em sua totalidade para a produção de molhos, oferecendo uma alternativa sustentável e inovadora para a valorização do fruto, podendo substituir o molho de tomate tradicional, assemelhando-se visualmente e no paladar. O uso integral do caqui contribui para a redução do desperdício e para o aumento do valor agregado na cadeia produtiva. Os resultados sugerem que os molhos à base de caqui podem ser desenvolvidos para atender a diferentes preferências sensoriais, com potencial para inserção no mercado de alimentos. Futuras pesquisas podem explorar a estabilidade dos produtos ao longo do tempo e a aceitação em larga escala, além de investigar o impacto econômico e ambiental dessa abordagem.

Agradecimentos: Prefeitura de Caxias do Sul; Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação do Rio Grande do Sul