

SORBET DE TAMARINDO: UMA OPÇÃO REFRESCANTE E NATURAL DE SOBREMESA

Fernanda Ribeiro Pereira¹; Mellanny Gabrielly Souza Braz¹; Geovana Rocha Plácido¹; Soraia Santos Barreto Oliveira¹; Diego Micheli Sousa Gomes¹; Wanderson Rodrigues da Silva¹; Marco Antônio Pereira da Silva¹

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano - Campus Rio Verde

Contato/email: marco.antonio@ifgoiano.edu.br

<https://doi.org/10.5281/zenodo.17584701>



O sorbet de tamarindo é uma sobremesa leve e natural que alia refrescância, sabor exótico e aplicação de tecnologia na elaboração de produtos alimentícios.

INTRODUÇÃO

O sorbet é uma sobremesa gelada comumente elaborada sem leite ou derivados, caracterizando-se por sua leveza e frescor. A sua formulação é rotineiramente preparada em base aquosa, obtida através da incorporação de frutas, açúcar e compostos tecnológicos que promovem aspectos texturais e firmeza ao produto final. É, portanto, considerada uma opção saudável e refrescante, sendo destinada principalmente para consumidores intolerantes à lactose e com restrições de consumo de gordura alimentar.

O tamarindo (*Tamarindus indica L.*), fruto tropical, de sabor ácido e ligeiramente adocicado, é um ingrediente alternativo inovador de gelados comestíveis do tipo sorbet. Além do sabor característico, o tamarindo é rico em ácidos orgânicos, vitaminas e minerais (EMBRAPA, 2020). Para a preparação de sorbets, os xaropes, emulsificantes e estabilizantes atuam nas entremeaduras do gelado comestível, possibilitando a formação de uma estrutura aerada, bem como a sua manutenção de textura cremosa após o congelamento.

Portanto, objetivou-se descrever a operacionalização de preparo de sorbet de tamarindo, incluindo as etapas de produção, formulação e aplicação de aditivos tecnológicos necessários para a obtenção de um produto com qualidade sensorial e estabilidade satisfatória.

DESENVOLVIMENTO E DISCUSSÃO

Preparo do Xarope Base

Inicialmente, preparou-se um xarope a partir de 300 g de açúcar e 240 mL de água, levado ao fogo médio até dissolução completa. Após o aquecimento, adicionou-se 14 mL de polpa de limão. Esse xarope, além de conferir dulçor e acidez equilibrada, foi utilizado como base para a formulação do sorbet.

Formulação do Sorbet

Para a elaboração, foram misturados 800 g de polpa de tamarindo, 640 mL de água, 360 g de açúcar, 50 mL do xarope preparado, além de 6,5 g de emulsificante e estabilizante (Tabela 1). Essa combinação promoveu sabor característico, doçura equilibrada e textura cremosa após congelamento.

Tabela 1. Ingredientes e proporções utilizados na formulação do sorbet de tamarindo.

Ingredientes	Quantidade	Observações
Açúcar (xarope)	300 g	Dissolvido em 240 mL de água
Água (xarope)	240 mL	Fogo médio até dissolver o açúcar
Polpa de limão	14 mL	Adicionado ao xarope
Polpa de tamarindo	800 g	Base principal do sorbet
Água (formulação)	640 mL	Para diluição da polpa
Açúcar (formulação)	360 g	Para dulçor
Xarope preparado	50 mL	Adicionado à mistura
Emulsificante/estabilizante	6,5 g	Para textura e incorporação de ar

Processamento e Congelamento

A mistura foi homogeneizada em liquidificador por 3 minutos para incorporação inicial de ar. Em seguida, o líquido foi transferido para a sorveteira, onde permaneceu em batimento por aproximadamente 10 minutos, até atingir a consistência ideal.

O produto final apresentou textura leve, coloração marrom característica e sabor refrescante do tamarindo (Figura 1). Além dos atributos sensoriais agradáveis, o sorbet apresenta potencial funcional, uma vez que o tamarindo (*Tamarindus indica L.*), é um fruto notável por sua capacidade antioxidante e alto teor de compostos fenólicos (CARVALHO, 2018).

Figura 1. Sorbet de tamarindo pronto para consumo.

Fonte: Autores, (2025).

A polpa de tamarindo representa uma oportunidade para valorização de matérias-primas regionais e fortalecimento da agricultura familiar, por se tratar de um fruto promissor para aplicação em diversas matrizes alimentares com potencial funcional (ARMOND et al., 2023).

Estudos futuros podem contemplar a avaliação físico-química (pH, acidez titulável, sólidos solúveis e teor de umidade), bem como análises microbiológicas e sensoriais para validar a segurança e a aceitação do produto.

Além disso, é pertinente investigar diferentes proporções de açúcares e estabilizantes, de modo a ajustar a textura final, mantendo o equilíbrio entre doçura e acidez. Também se sugere o uso de adoçantes alternativos ou naturais, ampliando o potencial de consumo entre públicos com restrições alimentares.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O sorbet de tamarindo apresentou uma textura aveludada e cremosa e um sabor refrescante com a acidez típica do fruto. A incorporação de emulsificantes e estabilizantes foi crucial para a estabilidade estrutural do produto, prevenindo a formação de cristais de gelo e maximizando a incorporação de ar. Adicionalmente, o desenvolvimento de um xarope base foi fundamental para calibrar o equilíbrio ideal entre dulçor e acidez, realçando as notas do tamarindo.

O sorbet é uma alternativa de sobremesa saudável e inovadora, atendendo à crescente demanda do mercado por opções sem lactose e com relevante apelo funcional.

REFERÊNCIAS

- ANVISA. Guia de Boas Práticas de Fabricação Para Alimentos.** Brasília, DF: Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2018. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa>. Acesso em: 27 set. 2025.
- ARMOND, Monique Lara de Paula et al. Caracterização físico-química de polpas de tamarindo e seriguela.** Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 2023. Disponível em: <https://www3.dti.ufv.br/sia/vicosa/2023/trabalhos/19295/arquivo>. Acesso em: 11 nov. 2025.

EMBRAPA. Tamarindo: cultivo e uso alimentar. Brasília, DF: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 2020. Disponível em: <https://www.embrapa.br>. Acesso em: 27 set. 2025.

FAO. **Ice cream and frozen desserts market**. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2021. Disponível em: <https://www.fao.org>. Acesso em: 27 set. 2025.

FERREIRA, Karen Carvalho. **Caracterização integral de frutos tamarindo (*Tamarindus indica L.*) do Cerrado de Goiás, Brasil e aplicação em produtos drageados**. 2018. 87 f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Escola de Agronomia, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2018. Disponível em:
<https://repositorio.bc.ufg.br/tedeserver/api/core/bitstreams/dfedb01e-bb4b-4d77-99a2-d017e4c82fbc/content>. Acesso em: 11 nov. 2025.