

ESTUDO COMPARATIVO FÍSICO-QUÍMICO DE POLPAS DE FRUTAS COMERCIALIZADAS NA CIDADE DE GOIÂNIA

Jean Carlos Correia Peres Costa (Acadêmico)

Evilázaro Menezes de Oliveira Castro (Servidor) Armando Garcia Rodriguez (Orientador)

O consumo de sucos de frutas tropicais aumenta a cada ano, sendo o Brasil o maior produtor destas matérias-primas. Este aumento no consumo se deve ao elevado valor nutritivo de vitaminas, antioxidantes e compostos fenólicos. A sazonalidade é a principal característica da matéria-prima, sendo este fator um determinante na qualidade do produto final. Uma forma de controle desta característica é a utilização de métodos de conservação, como o congelamento, que mantém as propriedades químicas, nutricionais e sensoriais das polpas de frutas. O estudo tem por objetivo analisar, segundo a legislação vigente, as características físico-químicas de polpas de frutas congeladas, comercializadas na cidade de Goiânia, comparando-as entre si, avaliando sua qualidade. As análises de sólidos solúveis (grau Brix), sólidos totais, acidez em ácido cítrico, ácido ascórbico, pH, açúcares totais e benzoato de sódio foram realizadas de acordo com as normas e procedimentos do Instituto Adolfo Lutz, utilizando cinco amostras diferentes: acerola, cupuaçu, goiaba, manga e maracujá, de três marcas distintas, A, B e C, sendo realizadas em triplicata. Realizou-se análise estatística dos resultados e observou-se que a maior parte das polpas analisadas está de acordo com o padrão de qualidade vigente na legislação brasileira (Instrução Normativa n. 01, de 7 de janeiro de 2000), exceto para o teor de ácido ascórbico, encontrados valores baixos nas amostras de acerola (4,7 a 11,1 mg/100g), de cupuaçu (0 a 0,4 mg/100g) e goiaba (0,1 a 0,9 mg/100g), para as amostras de manga e maracujá não são estabelecidos padrões para ácido ascórbico. As variações encontradas em alguns parâmetros físico-químicos, para cada tipo de polpa, podem ser atribuídas às diferenças de qualidade das matérias-primas, evidenciando a necessidade das análises na indústria, garantindo uma padronização tanto da matéria-prima recebida como do produto final processado.

Palavras-Chaves: 1) Congelamento; 2) Padronização; 3) Qualidade.

Apoio: Voluntário