



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Caracterização físico-química de polpa de cupuaçu

Elny Alves ONIAS, Roberto Robson De Almeida BEZERRA, André Leandro da SILVA
Franciscleudo Bezerra da COSTA, Gerla Castello Branco CHINELATE

Elny Alves Onias

Aluna do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar-CCTA

Graduanda em Engenharia de Alimentos

Universidade Federal de Campina Grande – UFCG, campus de Pombal, 588400-000

E-mail: gerla@ccta.ufcg.edu.br

O cupuaçuzeiro (*Theobroma grandiflorum*) é uma fruteira de grande importância para a região Amazônica. O cupuaçu considerado dentre as frutas tropicais nativas da Amazônia, a que reúne as melhores condições de aproveitamento industrial. Geralmente é procurado pelo sabor típico de seus frutos, em que há o aproveitamento da polpa e das sementes pelas indústrias alimentícias e de cosméticos, em virtude de suas propriedades sensoriais e químicas. Atualmente, é a polpa que mobiliza e sustenta a produção, industrialização e a comercialização deste fruto. A polpa ou purê de cupuaçu é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*), exceto semente, através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais. Deverá apresentar as características de cor branca e branca amarelado, sabor levemente ácido e aroma próprio. Industrialmente o cupuaçu é amplamente utilizado na elaboração de sorvete, néctar, doce, geléia, iogurte, licor, biscoito e bombom. Já as sementes servem para a fabricação do copulate, produto com características similar as do chocolate e a gordura é utilizada na indústria de cosméticos. O presente estudo teve como objetivo à caracterização físico-química da polpa do Cupuaçu. Os frutos oriundos do mercado de Manaus-AM, foram selecionados, sanitizados com água clorada, quebrados e descascados manualmente para obtenção da polpa. A polpa obtida foi acondicionada em sacos plásticos flexíveis e armazenada em congelador doméstico à temperatura de -20°C , para análises posteriores. Desta foram coletadas três amostras de dois gramas cada, os testes físico-químicos basearam-se na determinação de cinzas totais, proteínas, sólidos solúveis ($^{\circ}\text{Brix}$) por leitura direta em refratômetro, acidez total titulável por titulometria, pH por leitura direta em pH-METRO digital, umidade em estufa à 105°C até peso constante, amido, açúcares (solúveis e redutores) e compostos fenólicos. Foram obtidos os seguintes resultados: umidade (84,71%), proteínas (0,30%), amido (17,46 mg/100g), açúcares solúveis (19,39 mg/g), açúcares redutores (72,88 mg/g), cinzas (0,19), pH (3,24), $^{\circ}\text{Bri}$ (4,2), acidez (0,35) e compostos fenólicos (53,3 mg de ácido tânico/g). Estes resultados caracterizam uma polpa de cupuaçu de boa qualidade sendo comercializada nos grandes mercados de origem.

Palavras-chave: cupuaçu, polpa, caracterização, físico-química.

