



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Avaliação da qualidade de polpas de frutas produzidas na região do cariri paraibano

Júlia M. BEZERRA, Danise M. VIEIRA, Wélida C. D. VENCESLAU, Fernanda V. G. da SILVA, Adriana F. dos SANTOS

Júlia Medeiros Bezerra

Aluna do curso de Engenharia de Alimentos – UFPA

Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000

Pombal - PB. E-mail: juliamedeiros1709@hotmail.com

O presente trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade físico-química de polpas de frutas (acerola e umbu), produzidas na região do Cariri Paraibano, com o intuito de verificar a sua adequação às normas vigentes no país. O trabalho foi desenvolvido no Laboratório de Análise de Alimentos do Centro de Ciências e Tecnologia de Alimentos, na Universidade Federal de Campina Grande, em Pombal – PB, localizada na Microrregião do Sertão Paraibano. Foram utilizadas polpas de frutas congeladas processadas e comercializadas por três produtores da região do Cariri Paraibano, denominadas de polpas A, B e C, tendo sido analisadas nove amostras de cada polpa, onde para caracterização das amostras, realizaram-se análises de pH, sólidos solúveis totais, acidez total titulável, açúcares totais e ácido ascórbico. O teor de sólidos solúveis das polpas de acerola variou de 4,3 a 9,4°Brix. Dentre as amostras das polpas analisadas, a polpa A estava em desacordo com o padrão que estabelece valor mínimo de 6°Brix. O pH das polpas de acerola variou 3,49 a 3,88 com média de 3,64. Todas as amostras avaliadas se enquadraram no padrão para legislação de polpas, que estabelece valor mínimo para pH de 2,80. Com relação aos teores de ácido ascórbico, as amostras da polpa A estavam em desacordo com o padrão para polpa de acerola que exige um mínimo de 800,00 mg.100g⁻¹. Os teores de açúcares totais variaram de 6,8% a 10,70%, todas as amostras apresentaram valores dentro dos limites estabelecidos que para polpa de cajá é de no máximo 12,00%. Com relação aos valores de ácido ascórbico, obteve-se uma variação de 4,7 a 5,3 mg.100⁻¹. O PIQ não especifica limites para esta variável quanto à polpa de cajá. Concluiu-se que, as amostras apresentaram falta de uniformidade em relação aos padrões de identidade e qualidade, conforme determinado pela legislação nacional vigente.

Palavras-chave: polpa de umbu, polpa de acerola, qualidade.

09 A 12 DE NOVEMBRO DE 2011

