



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Avaliação físico-química de doce artesanal de mamão com banana com diferentes concentrações de açúcar

Janine P. M. OLIVEIRA¹, Reginaldo F. SULINO², Karla C. M. SILVA³, Franciscleudo B. COSTA⁴, Mônica T. CAVALCANTI⁵

¹Janine Patricia M. Oliveira

Aluna do curso de Engenharia de Alimentos do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar – UFCG – Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000. Pombal-PB. e-mail: Janine.patricia20@hotmail.com

A indústria alimentícia vem buscando a melhoria de processos objetivando a produção de alimentos com qualidade para garantir sua permanência no mercado. O mamão é fonte de carboidratos, vitaminas (principalmente C e A), fibra, potássio e pequenas quantidades de proteínas, gorduras, cálcio e sódio, além de fornecer cor, sabor, aroma e textura para a dieta humana. A banana é consumida em sua quase totalidade na forma *in natura*, por populações de alta e baixa renda, em virtude do alto valor nutritivo e baixo custo e diversos são os produtos que podem ser obtidos da banana: polpa ou purê, néctar, fruta em calda, produtos desidratados (banana liofilizada, flocos e fruta na forma de passa) e doces diversos, incluindo geléias e doce de massa (bananada). Segundo a legislação brasileira vigente, “doce de fruta em calda” é definido como o produto obtido de frutas inteiras ou em pedaços, com ou sem sementes ou caroços, com ou sem cascas, cozidas em água e açúcar, envasadas em lata ou vidro e submetidas a tratamento térmico adequado. A densidade da calda em graus Brix deve estar entre 30 e 65°. Este trabalho teve por objetivo avaliar as características físico-químicas de doce em calda de mamão com banana elaborados com concentrações de 50 (D1) e 100% (D2) de açúcar. As amostras foram analisadas com relação ao pH, acidez total titulável, sólidos solúveis totais, vitamina C e açúcares (solúveis, redutores e não redutores). Com relação ao pH os doces D1 e D2 apresentaram, respectivamente, 5,35 e 5,47 e acidez total titulável de 0,16 e 0,14%. Os sólidos solúveis totais foi de 40°Brix para D1 e 39,8°Brix para D2. O teor de vitamina C foi maior no doce D2 com 21,36%, seguido de 16,43% para D1. A quantidade de açúcares solúveis nas amostras foi de 1641,84 mg/g para D2 e 1329,72 mg/g para D1, com açúcares redutores de 122,53 µg/g para D1 e 187,19 µg/g para D2 e não redutores de 1207,19 mg/g em D1 e 1454,65 mg/g em D2. Verificamos que a amostra com maior concentração de açúcar obteve maior teor de açúcares e vitamina C, sendo, portanto a mais indicada na elaboração deste tipo de doce.

Palavras-chave: doce em calda artesanal, banana, mamão, caracterização.

