**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 65º. 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.