

## E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimen - 1. Ciência de Alimentos

### AVALIAÇÃO DOS PARÂMETROS DE QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICOS DAS POLPAS CONGELADAS DE UMBU, SIRIGUELA E CAJÁ

Samantha Serra Costa <sup>01</sup>

Cristina Maria Rodrigues da Silva <sup>02</sup>

Elisa Teshima <sup>03</sup>

Marcia Angela Nori <sup>04</sup>

Andréa Lôbo Miranda <sup>05</sup>

1. Graduada em Engenharia de Alimentos □ UEFS
2. Prof. Dra. - Departamento de Tecnologia - UEFS □ Orientadora
3. Coordenadora do Projeto □ Departamento de Tecnologia - UEFS
4. Prof. Participante do Projeto - Departamento de Tecnologia □ UEFS
5. Bolsista Fapesb - Graduada em Engenharia de Alimentos - UEFS

### INTRODUÇÃO:

As frutas, por serem perecíveis, têm menor vida-de-prateleira e sua comercialização in natura é dificultada a grandes distâncias, fazendo com que as perdas pós-colheita variem de 15 a 50% (Bueno et al, 2002). Assim, a produção de polpas de frutas congeladas se tornou um meio favorável para o aproveitamento integral das frutas na época da safra evitando os problemas ligados à sazonalidade. Por ser um produto de baixo custo e pela facilidade de processamento, houve um aumento no número de fabricantes de polpas congeladas, que utilizam processos artesanais, sem a devida observância das técnicas adequadas de processamento. Além disso, devido a inexistência de padrões oficiais de controle para a comercialização de algumas variedades de polpas, existe no mercado produtos sem uniformidade. O objetivo dessa pesquisa é comparar os parâmetros de qualidade físico-químicos das polpas congeladas de umbu e siriguela comercializadas em Feira de Santana-BA com os de seus respectivos frutos, além de avaliar a concordância da qualidade físico-química das polpas de cajá, também comercializadas na região, com as normas e padrões já estabelecidos pela legislação brasileira.

### METODOLOGIA:

As amostras das polpas foram adquiridas em supermercados da região de Feira de Santana, e conduzidas até o Laboratório de Química de Alimentos da Universidade Estadual de Feira de Santana, onde foram realizadas as análises para determinação de pH, acidez, vitamina C, açúcares totais, sólidos solúveis, sólidos totais e densidade. As frutas foram adquiridas em feiras livres da região. Foram analisadas cinco amostras das polpas de umbu, siriguela e cajá de três produtores diferentes, e cinco amostras das frutas de siriguela e umbu. As análises foram realizadas em triplicata e seguindo as metodologias descritas pelo Instituto Adolfo Lutz.

### RESULTADOS:

Foi possível observar os resultados dos seguintes parâmetros físico-químicos: Vitamina C, Acidez, Sólidos Totais, Sólidos Solúveis, Densidade, Ph e Açúcares totais. Para os parâmetros de Vitamina C, Sólidos Totais, Sólidos Solúveis, pH e Açúcares Totais, as frutas de umbu e siriguela apresentaram teor superior aos encontrados nas polpas. Para acidez (expressa em porcentagem de ácido cítrico), as amostras de polpa de umbu e siriguela obtiveram uma média superior àqueles encontrados para as frutas. Já para a densidade, não observou-se uma grande diferença entre as polpas de umbu e siriguela e suas respectivas frutas. Para amostras de polpa de cajá, observou-se que todas as amostras analisadas apresentaram valores de acidez

acima de 0,9%, para sólidos totais verificou-se valores superiores a 9,5g/100g de amostra, valores superiores a 9 °Brix e não ultrapassaram o limite mínimo de 2,2 para pH e o limite máximo de 12g/100g de amostra para açúcares totais. E para o parâmetro densidade, não existe um limite legislado. As variações de alguns parâmetros estudados para as polpas congeladas e as frutas in natura podem ser atribuídas às diferenças de qualidade das matérias-primas que são adquiridas de diversos fornecedores com variedades e formas de cultivos diferenciados.

### **CONCLUSÃO:**

Não existe um PIQ específico para as polpas de umbu e siriguela, ficando evidente a necessidade da comparação dos parâmetros físico-químicos dessas polpas com as frutas in natura, de forma a facilitar a elaboração do mesmo e assim existir uma padronização, tanto do produto, quanto do processo tecnológico para então se obter polpas com qualidade. As análises físico-químicas para as polpas congeladas de cajá indicaram que as amostras analisadas estão de acordo com a legislação brasileira.

Instituição de Fomento: Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado da Bahia - FAPESB

Palavras-chave: Polpas de frutas, Qualidade , Análise.