

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICAS DE POLPA DE PINHA (*Annona squamosa* L.) CONSERVADA POR MÉTODOS COMBINADOS

Dayse Batista dos Santos¹, José Delclânio Batista dos Santos², Elizabeth Maria Ramos³, Adriana Jesus dos Santos⁴, Ricardo Luis Cardoso⁵.

Objetivou-se avaliar parâmetros físico-químicos como aporte ao desenvolvimento do processo para a conservação da polpa de Pinha por métodos combinados, armazenada em temperatura ambiente ($26\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$). O delineamento foi inteiramente casualizado, fatorial $4 \times 2 \times 4$ (tratamentos x processamento x tempo), com cinco repetições. Os processamentos de polpa sem pasteurizar e polpa pasteurizada ($90\text{-}93\text{ }^{\circ}\text{C} / 15\text{ min}$) foram combinados aos tratamentos: metabissulfito de sódio (200 ppm), benzoato de sódio (500 ppm), metabissulfito (200 ppm) + benzoato (500 ppm) e o controle. Os parâmetros analisados pH, sólidos solúveis, acidez total e açúcares totais estão de acordo com a regulamentação técnica da legislação brasileira, que estabelece os padrões de identidade e qualidade para polpa de Pinha. As análises foram realizadas em intervalos de 0, 30, 60 e 90 dias. Verificou-se nas análises de regressão, interação tripla significativa para todas as variáveis. Apesar da degradação da vitamina C e do crescimento exponencial dos açúcares redutores em ambos processamentos, de modo geral, os resultados indicam que os obstáculos utilizados preservaram as características físico-químicas da polpa de pinha durante o período de armazenamento de 90 dias.

Palavra chave: Método de barreira, pinha

1. Aluna do mestrado em Microbiologia Agrícola UFRB, Bolsista FAPESB
2. Graduando em Engenharia Agrônômica – UFRB
3. Graduanda em Engenharia Agrônômica – UFRB
4. Aluna Especial do mestrado em Ciências Agrárias –UFRB
5. Professor Titular, Orientador- UFRB