

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICAS DE POLPA DE JACA (*Artocarpus integrifolia* L.f.) CONSERVADA POR MÉTODOS COMBINADOS

Dayse Batista dos Santos¹, José Delclânio Batista dos Santos², Adriane Freire Araújo³, Gabriela Souza de Oliveira⁴, Ricardo Luis Cardoso⁵.

1. Aluna do mestrado em Microbiologia Agrícola UFRB, Bolsista FAPESB

2. Licenciada em Biologia-UEFS

3. Graduando em Engenharia Agrônômica – UFRB

4. Graduanda em Engenharia Agrônômica – UFRB

5. Professor Titular, Orientador- UFRB

Objetivou-se avaliar parâmetros físico-químicos como aporte ao desenvolvimento do processo para a conservação da polpa de jaca 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 \times processamento \times 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 jaca. 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, jaca
