



X Congresso de Inovação em Tecnologia Agroalimentar

14 e 15 de maio de 2026

UFPB/CCHSA
CAMPUS UNIVERSITÁRIO III – BANANEIRAS - PB

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DO DOCE DE MAMÃO CASEIRO E ARTESANAL PRODUZIDO EM REMÍGIO-PB

RODRIGUES, A.S.; NASCIMENTO, A.S.; MEDEIROS, E.K.S.; SILVA, J.;
CORREIA, C.B.L.; BRAGA, S.P.; VIEIRA, P.P.F.

Universidade Federal da Paraíba (UFPB), aldalecio.rodrigues@academico.ufpb.br

Universidade Federal da Paraíba (UFPB), adayton163@gmail.com

Universidade Federal da Paraíba (UFPB), edithkarolinad@gmail.com

Universidade Federal da Paraíba (UFPB), josefa.silva@academico.ufpb.br

Universidade Federal da Paraíba (UFPB), cristiane.liborio@academico.ufpb.br

Universidade Federal da Paraíba (UFPB), selmaufpb@yahoo.com.br

Universidade Federal da Paraíba (UFPB), patriciapr@gmail.com

A produção de doces artesanais representa uma importante atividade econômica e cultural na Paraíba, unindo tradição gastronômica e comercialização local. Entretanto, a fabricação artesanal requer controle adequado das condições de processamento e armazenamento para garantir a padronização e a segurança alimentar durante a vida útil do produto. A estabilidade desses produtos está diretamente associada a parâmetros físico-químicos, como o potencial hidrogeniônico (pH) e os sólidos solúveis totais (°Brix), que influenciam diretamente a estabilidade microbiológica do produto. Nesse contexto, o presente estudo objetivou avaliar as características físico-químicas e microbiológicas do doce de mamão produzido em uma unidade comercial no município de Remígio-PB, nos tempos 0, 15 e 30 dias de armazenamento refrigerado. Foram analisadas variáveis como pH, acidez titulável, sólidos solúveis totais (°Brix), detecção de Salmonella

spp., contagem de Enterobacteriaceae e de bolores e leveduras, utilizando-se metodologias padronizadas. Os resultados físico-químicos demonstraram variações ao longo do armazenamento, especialmente nos valores de pH e sólidos solúveis. O pH variou entre 5,71 e 6,37 ($\pm 0,31$), a acidez entre 0,10 e 0,11 g ácido cítrico/100 g ($\pm 0,00$) e os sólidos solúveis entre 69,16 e 71,66 ($\pm 1,40$) °Brix. Embora os valores de pH tenham permanecido próximos da neutralidade, os elevados teores de sólidos solúveis podem ter contribuído para a estabilidade microbiológica do produto. Em relação às análises microbiológicas, verificou-se ausência de Salmonella spp. em todas as amostras, além de baixas contagens de Enterobacteriaceae, bolores e leveduras durante todo o período avaliado, indicando condições adequadas de higiene e processamento, em conformidade com a legislação vigente. Conclui-se que o doce de mamão apresentou características físico-químicas adequadas e qualidade microbiológica satisfatória, evidenciando a importância das boas práticas de fabricação e do monitoramento das condições de armazenamento para a manutenção da qualidade e segurança do produto.

Palavras-chave: Segurança alimentar; vida de prateleira; controle de qualidade.

Órgãos Financiadores: Universidade Federal da Paraíba.