



X Congresso de Inovação em Tecnologia Agroalimentar

14 e 15 de maio de 2026

UFPB/CCHSA
CAMPUS UNIVERSITÁRIO III – BANANEIRAS - PB

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE SUCO DE ABACAXI COMO SUBSTRATO PARA FERMENTAÇÃO PROBIÓTICA

¹FERREIRA, G.S.; ²LIMA, S.C.R.; ³FREITAS, R.V.S.; ⁴ATHAYDE, E.M.R.; ⁵SILVA, R.V.O.; ⁶FRANÇA, H.V.A.; ⁷OLIVEIRA, F.P.; ⁸SANTOS, S.F.M. (até 8 autores)

¹Programa de Pós-graduação em Engenharia Química – CT - UFPB,
geovanaf1338@gmail.com

²Departamento de Engenharia Química – CT – UFPB, scrl@academico.ufpb.br

²Departamento de Engenharia Química – CT – UFPB,
valdenice2006@yahoo.com.br

⁴Departamento de Engenharia Química – CT – UFPB,
erika.maria@academico.ufpb.br

⁵Departamento de Biotecnologia – Cbiotec – UFPB, rafaelvitor641@gmail.com

⁶Departamento de Engenharia Química – CT – UFPB, hadassavda@gmail.com

⁷Departamento de Biotecnologia – Cbiotec – UFPB, flavia@cbiotec.ufpb.br

⁸Departamento de Engenharia Química – CT – UFPB, sharline@ct.ufpb.br

Resumo: O abacaxi (*Ananas comosus*) é uma fruta tropical com elevado potencial para o desenvolvimento de bebidas funcionais fermentadas, especialmente como substrato para fermentação probiótica, dada a presença de açúcares fermentescíveis e compostos bioativos favoráveis ao crescimento de microrganismos benéficos. O objetivo deste trabalho foi determinar os parâmetros físico-químicos do suco de abacaxi como etapa prévia à sua aplicação como meio de fermentação. Os frutos foram adquiridos in natura em comércio local, processados por prensagem em prensa hidráulica e o suco obtido foi submetido à

pasteurização antes das análises. As análises foram realizadas em quintuplicata. Os teores de açúcares redutores totais e proteínas foram determinados por curvas padrão de absorbância. O pH médio foi de 3,48, valor compatível com condições normalmente favoráveis ao desenvolvimento de bactérias láticas. Os sólidos solúveis apresentaram média de 12,96 graus Brix, indicando disponibilidade de substratos solúveis adequada para suportar populações microbianas durante a fermentação. A umidade média foi de 89,0% e o teor de cinzas de 0,34%. Os açúcares redutores totais foram de 5,36 gramas por litro, determinados pelo método do ácido dinitrossalicílico com coeficiente de determinação de 0,95, representando fonte de carbono diretamente assimilável por probióticos. As proteínas totais foram de 0,169 miligramas por mililitro, quantificadas pelo método de Bradford com coeficiente de determinação de 0,98. A acidez titulável foi de 6,62% em ácido cítrico. O conjunto de resultados evidencia que o suco apresenta composição físico-química favorável ao uso como substrato para fermentação probiótica, com destaque para o teor de sólidos solúveis e açúcares redutores disponíveis.

Palavras-chave: abacaxi; suco de fruta; fermentação probiótica; açúcares redutores.

Órgãos Financiadores : CNPq, CAPES, UFPB.