

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE POLPAS DE FRUTAS COMERCIAIS NA REGIÃO PARAIBANA

¹OLIVEIRA, A. L. M.; ²ARAUJO, A. S.; ³SANTOS, L. B.; ⁴MELO, T. R. L.;
⁵RODRIGUES, J. J.; ⁶VIDAL, T. D.; ⁷MENDES, A. C.; ⁸ALVES, G. S.

¹UFCG, CCTA-UATA, E-mail: luisa.medeiros@estudante.ufcg.edu.br

²UFCG, CCTA-UATA, E-mail: alfredina.santos@professor.ufcg.edu.br

³UFCG, CCTA-UATA, E-mail: leticia.brandao@estudante.ufcg.edu.br

⁴UFCG, CCTA-PPGSA, E-mail: thais-luuna@hotmail.com

⁵UFCG, CCTA-UATA, E-mail: jocielys.jovelino@professor.ufcg.edu.br

⁶UFCG, CCTA-UACTA, E-mail: talisvidal20@gmail.com

⁷UFCG, Egresso de Engenharia de Alimentos, E-mail:
andre.cardoso@estudante.ufcg.edu.br

⁸UFCG, CCTA-PPGSA, E-mail: gilcean.alves@ifpb.edu.br

Resumo: A produção de polpas de frutas representa uma importante alternativa para conservação, comercialização e agregação de valor a frutos tropicais amplamente consumidos no Brasil. Nesse contexto, o presente trabalho teve como objetivo realizar a caracterização físico-química de polpas comerciais de cajá, goiaba, manga e acerola comercializadas na região paraibana. As amostras foram adquiridas em estabelecimentos comerciais e submetidas às análises de pH, sólidos solúveis totais, acidez total titulável expressa em ácido cítrico, açúcares totais e sólidos totais. As análises foram realizadas no Centro Vocacional Tecnológico de Pombal, Paraíba, seguindo metodologias do Instituto Adolfo Lutz, em triplicata. A polpa de manga apresentou os maiores valores de sólidos solúveis totais (16,7 °Brix), açúcares totais (13,61 g/100 g) e sólidos totais (18,68 g/100 g), indicando maior concentração de açúcares e matéria seca. A acerola apresentou elevada acidez total titulável (18,58 g de ácido cítrico/100 g) e baixo pH (3,15), características típicas da fruta. O cajá também apresentou elevada acidez total titulável (17,03 g de ácido cítrico/100 g) e valor de 13,2 °Brix para sólidos solúveis. A goiaba apresentou equilíbrio entre os parâmetros analisados, com sólidos totais de 16,23 g/100 g e pH de 3,79. De modo geral, as polpas avaliadas apresentaram diferenças nos parâmetros físico-químicos analisados, relacionadas às características próprias de cada fruta. Dessa forma, a caracterização físico-química mostra-se importante para a avaliação da qualidade de polpas de frutas comercializadas e comparação com os padrões estabelecidos pela legislação vigente.

Palavras-chave: Polpa de frutas; Análise físico-química; Qualidade de alimentos.

Órgãos Financiadores: Não houve financiamento.