

66ª Reunião Anual da SBPC

Resumo aceito para apresentação na 66ª Reunião Anual da SBPC pela(o):
SBPC - SOCIEDADE BRASILEIRA PARA O PROGRESSO DA CIÊNCIA

E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimentos - 1. Ciência e Tecnologia de Alimentos**EFEITO DO pH NA QUALIDADE DO NÉCTAR MISTO DE AÇAÍ E CUPUAÇU**

Clarissa Reschke da Cunha - Orientadora/ Embrapa Acre
Yvania Barboza Lima - Graduanda em Ciências Biológicas/ Uninorte
Cydia de Menezes Furtado - Técnica/ Unidade de Tecnologia de Alimentos/ Ufac
Vlayrton Tomé Maciel - Embrapa
Eneide Taumaturgo Macambira Braga Fernandes - Doutoranda em Biotecnologia/ Rede Bionorte/ Ufac

INTRODUÇÃO:

Nos últimos anos, tem havido grande crescimento de demanda por polpa e derivados de açaí, o que se deve às propriedades nutricionais do fruto, que é um alimento energético e rico em antocianinas. Em consonância com essa tendência, a Embrapa desenvolveu um produto denominado néctar misto de açaí, que tem como componentes principais o açaí, o cupuaçu e o guaraná. O processo, além de possibilitar a conservação da polpa de açaí sem o uso de conservantes, propõe o aproveitamento de dois outros produtos típicos da região amazônica, o cupuaçu e o guaraná. Embora o pedido de patente descreva o processo de fabricação, há poucas informações sobre a padronização dos parâmetros de processamento, o que dificulta a obtenção de um produto com qualidade constante. O pH do néctar, por exemplo, é controlado pela adição da polpa de cupuaçu e pode variar entre 2,5 e 4,5. Do ponto de vista da cor e estabilidade das antocianinas, que são compostos extremamente sensíveis ao pH, essa faixa é muito ampla, podendo levar à obtenção de produtos com características bastante diferentes. Esse fato, associado à grande variação de pH das polpas de cupuaçu encontradas no mercado, pode representar um problema para as indústrias que eventualmente optarem por fabricar o produto.

OBJETIVO DO TRABALHO:

Avaliar o efeito do pH na qualidade físico-química e sensorial de néctar misto de açaí e cupuaçu.

MÉTODOS:

Para a fabricação dos néctares foi utilizada a seguinte formulação: 12,5% de polpa de cupuaçu, 58,4% de polpa de açaí, 1,9% de xarope de guaraná, 6,7% de açúcar, 3,0% de glucose, 17,5% de água. A polpa de cupuaçu foi previamente homogeneizada e dividida em 4 partes. O pH de cada fração foi ajustado com a adição de ácido cítrico ou hidróxido de sódio até valores iguais a 2,6, 2,8, 3,0 e 3,2. Os ingredientes foram homogeneizados em liquidificador industrial, a mistura foi pré-aquecida a 80°C/ 3 minutos e envasada a quente em garrafas de vidro. Após o fechamento, os néctares foram autoclavados a 115°C por 2 minutos, armazenados a temperatura ambiente e submetidos a análises de composição química, pH, acidez titulável, cor instrumental, sólidos solúveis, microbiologia (coliformes totais e *salmonella sp*) e aceitação sensorial. Os testes de aceitação sensorial foram realizados com 52 consumidores não treinados, sendo avaliados os atributos aparência, cor, sabor e impressão global. Foi adotado um delineamento experimental aleatorizado em blocos, sendo o fator estudado o pH da polpa de cupuaçu, em 4 níveis (A-pH 3,2; B-pH 3,0; C-pH 2,8; D-pH 2,6). Os ensaios foram realizados em triplicata, e os resultados analisados através de ANOVA e teste de Tukey a 5% de significância.

RESULTADOS E DISCUSSÃO:

Todos os néctares obtidos estavam em conformidade com os requisitos microbiológicos, não apresentando contaminação por coliformes ou *salmonella sp*. Não houve diferença ($p > 0,05$) entre os néctares A, B, C e D em relação à composição química, teor de sólidos solúveis e teor de antocianinas. Como esperado, o pH diferiu significativamente entre as amostras ($p < 0,05$), assim como a acidez titulável. O pH médio dos néctares obtidos foi: A - 4,03, B - 3,90, C - 3,73, D - 3,55. Em relação à cor instrumental, não houve diferença significativa ($p > 0,05$) entre os produtos finais para os parâmetros L^* (luminosidade) e b^* . Por outro lado, o parâmetro a^* foi significativamente maior ($p < 0,05$) para as amostras com menor pH (C e D), indicando que a cor vermelha foi mais intensa nos néctares com pH mais baixo. Esse resultado faz sentido, já que é de conhecimento geral que a intensidade da cor vermelha das antocianinas diminui com o aumento do pH. Apesar da diferença encontrada na análise instrumental de cor, na avaliação sensorial os consumidores não detectaram diferença entre as amostras em relação à cor ou à aparência. A amostra A recebeu notas mais altas que as demais ($p < 0,05$) em relação ao sabor e impressão global. De maneira geral, todas as amostras foram bem avaliadas sensorialmente, com notas superiores a 6 para todos os atributos sensoriais avaliados. Porém, a amostra com o maior pH (A) se destacou, recebendo notas médias maiores que 7 para sabor e impressão global.

CONCLUSÕES:

O pH teve efeito significativo na aceitação sensorial do néctar misto de açaí e cupuaçu, o que mostra a importância de padronizar esse parâmetro durante o processamento. Nas condições em que o estudo foi realizado, recomenda-se padronizar o pH do produto final para um valor em torno de $4,03 \pm 0,03$.

Palavras-chave: *Euterpe precatoria*, néctar, padronização.