



XXII CONGRESSO BRASILEIRO

DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
POTENCIALIDADES, DESAFIOS E INOVAÇÕES

07 a 10
Novembro - 2010

**Centro
de Convenções
da Bahia**
Salvador - BA



Realização

Promoção

www.cbcta.com.br


sbCTA
Bahia


sbCTA



AVALIAÇÃO DOS PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS DA POLPA DE AÇAÍ COMERCIALIZADAS EM MANAUS.

AM ANDRÉIA FERREIRA DA SILVA¹, JOSE RICARDO PUPO GONÇALVES² APARECIDA CLARET SOUZA²

ACADÊMICA DO CURSO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS DO CENTRO UNIVERSITÁRIO DO NORTE – UNINORTE¹; EMBRAPA AMAZÔNIA OCIDENTAL, MANAUS. AM 010 KM 29. 1 FONTE FINANCIADORA: CONVENIO FINEP/FAPEAM/FDB NO. 01.06.0380.00 – CTIAFAM

A polpa de frutos de açaí (*Euterpe oleracea*) apresenta grande aceitação no mercado pelo seu sabor no preparo de bebidas, picolés, sorvetes. O processo de armazenamento das polpas de açaí é influenciado pelas boas praticas que recebe deste a colheita do fruto até a obtenção da polpa congelada. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade físico-químico das polpas de açaí produzidas e comercializadas no mercado de Manaus, verificando a sua adequação às normas e padrões vigentes pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. De acordo com a legislação, estão em conformidade com o padrão de qualidade, as polpas de açaí que apresentarem valores mínimos de acidez de 0,27g/100g(fino) a 0,45g/100g(grosso) e pH 4,00 a 6,20. Foram avaliadas no ano 2009 e 2010, cinco amostras de polpa congelada de açaí, adquiridas em feiras e supermercados de Manaus em 2009. As características determinadas na polpa congelada, realizadas segundo as normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz (1985), foram: pH; sólidos solúveis totais leitura (°Brix); acidez total titulável (g ácido cítrico/100g); e % de umidade da polpa. Os valores foram comparados à legislação sobre Padrões de Identidade e Qualidade para polpa de açaí. Na avaliação feita em 2009, apenas três amostras atenderam o mínimo de 0,27g/100g(fino), sendo que as demais tiveram média de 0,15g/100g a 0,46g/100g para acidez, com um ano de armazenamento, as amostras avaliadas em 2010 apenas 2 manteve a acidez dentro dos padrões. Com relação ao pH todas apresentaram dentro do padrão estabelecido para pH. Para o °Brix, as amostras variou no ano de 2009 de 1,4 a 3,4 e na análise de 2010 de 1,2 a 3,4. O % de umidade variou de 81,7% (amostra 5) a 91,6% (amostra 3). Pelos resultados, conclui-se que apenas 2 amostras manteve adequada às normas e padrões estabelecidos pela legislação, sendo que as demais demonstram a necessidade de adoção de boas práticas de colheita e pós colheita. Pelo resultado da amostra 5, a polpa de açaí pode ser conservada congelada por um ano, mantendo o padrão de qualidade.

Palavras-chave: Amazônia; fruteira; nativa