



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 TAPEREBÁ 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 PALAVRAS CHAVES: AMAZÔNIA; FRUTEIRA; NATIVA.

A polpa de frutos de taperebá apresenta grande aceitação no mercado pelo seu sabor no preparo de sucos, picolés, sorvetes, néctares e geléias. O processo de armazenamento das polpas de taperebá é influenciado pelas boas práticas que recebe deste a colheita do fruto até a obtenção da polpa congelada. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade físico-química das polpas de taperebá 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 taperebá que apresentarem valores mínimos de acidez de 0,90g/100g, pH 2,2 e 9°Brix. Foram avaliadas no ano 2009 e 2010, sete amostras de polpa congelada de taperebá, 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); teor de vitamina C total (mg/100g de polpa) e % de umidade da polpa. Os valores foram comparados à legislação sobre Padrões de Identidade e Qualidade para polpa de taperebá. Na avaliação feita em 2009, apenas duas amostras atenderam o mínimo de 9°Brix, sendo que as demais tiveram média de 2,8 a 7,4°Brix. Com um ano de armazenamento, as amostras avaliadas em 2010 apenas uma (amostra 7) manteve o °Brix dentro dos padrões. Com relação ao pH todas apresentaram dentro do padrão estabelecido para pH. Para acidez, as amostras 4, 6 e 7 atenderam o padrão no ano de 2009 e na análise de 2010, somente a amostra 7. O % de umidade variou de 89,6% (amostra 7) a 96% (amostra 5). O teor de ácido ascórbico variou de 13mg/100g (amostra 7) a 2,7mg/100 (amostra 2) em 2009 e de 9mg/100g (amostra 7) a 2,7mg/100 (amostra 2) em 2010. Pelos resultados, conclui-se que apenas a amostra 7 manteve adequada as 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 7, a polpa de taperebá pode ser conservada congelada por um ano, mantendo o padrão de qualidade.

Palavras-chave: Amazônia, fruteira, nativa