

AVALIAÇÃO MINERALÓGICA DE ESTRUTURADOS DE ABACAXI

OLIVEIRA, J.A.R.(1); CARVALHO, A.V.(2); MOREIRA, D.K.T.(1).; MARTINS, L.H.S.(1); GONÇALVES, A. C. S.(1); CHISTÉ, R.C (1)

(1) Universidade do Estado do Pará – CCNT, Trav. Dr. Enéas Pinheiro, n.2626, CEP: 66095-100, Belém – PA. E-mail: johnattrocha@yahoo.com.br

(2) Embrapa Amazônia Oriental – Travessa Dr. Enéas Pinheiro, s/n, Bairro: Marco – CEP: 66095-100, Belém – PA.

O abacaxi é uma fruta rica em nutrientes, largamente consumido *in natura*, sendo também bastante utilizado na indústria para obtenção de geléias, doces em calda, minimamente processados, entre outros. Frutos como o abacaxi, que apresentam sabor e aroma agradáveis, um mercado consumidor amplamente explorado e ainda uma grande e estável produção, fazem do mesmo excelente alternativa de fruto para a elaboração de estruturados. A produção dos produtos estruturados ocorre por meio de geleificação, promovida pelo emprego de hidrocolóides, o que favorece a maior retenção de características nutricionais e sensoriais no produto final. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito do processamento na composição mineralógica de três diferentes formulações de estruturados de abacaxi (Formulação 1 = 15% de gelatina + 3% de pectina de baixa metoxilação + polpa osmo-desidratada; Formulação 2 = 5,5% de Ágar-ágar + 3% de pectina de baixa metoxilação + polpa osmo-desidratada e Formulação 3 = 10% de Ágar-ágar + 3% de pectina de baixa metoxilação + polpa concentrada). Realizou-se a análise, na polpa *in natura* e nos estruturados obtidos, dos seguintes minerais: cálcio, ferro, fósforo, potássio, magnésio, manganês, zinco, cobre. De acordo com a composição mineralógica, observou-se que o abacaxi é um fruto rico em potássio, tendo-se encontrado, para a polpa, valor de 130,5 mg/g. Para o magnésio, verificou-se valor de 19,89 mg/100g e para o cálcio 15,9mg/100g. Devido a concentração da polpa de abacaxi, durante o processamento dos estruturados, observou-se valores superiores para todos os minerais, no produto final quando comparado ao fruto *in natura*, encontrando-se teores variando de 240,09 a 323,90 mg/100g de cálcio e 203,20 a 396,80 mg/100g de fósforo, sendo caracterizados como produtos com teores consideráveis de minerais.

Palavras – chaves: Abacaxi, estruturados, mineralógica.