

Título

Efeito da pasteurização nas características físico-químicas de polpa de manga Itiuba

Resumo

tt

Trabalhos

Título

Efeito da pasteurização nas características físico-químicas de polpa de manga Itiuba

Autor(es)

LUISE SENA

Eliseth de Souza Viana

Angela Aparecida Lemos Furtado

Mabel Ribeiro Sousa

Tatiane da Silva Amorim

Resumo

A manga (*Mangífera indica*, L.) é uma espécie cultivada nas regiões tropicais e subtropicais do mundo. Devido à sua produção sazonal, a industrialização na forma de polpa é uma alternativa interessante para suprir a demanda da fruta na entressafra. Polpa ou purê de manga é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da manga, por meio de processo tecnológico adequado. O objetivo deste estudo foi avaliar polpas de manga (variedade Itiuba) não pasteurizadas (polpa bruta e polpa refinada) e pasteurizada (90 °C 20 s⁻¹), provenientes de uma indústria processadora do sudoeste da Bahia, quanto à composição físico-química. A polpa foi coletada em dezembro de 2010 e, após o congelamento das amostras na indústria, as mesmas foram transportadas para o Laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Embrapa para a realização da caracterização físico-química. As características avaliadas foram: pH, acidez titulável (g ác. cítrico 100 g⁻¹), sólidos solúveis (oBrix), ratio, carotenoides totais (µg g⁻¹), vitamina C (mg 100 g⁻¹), açúcares redutores (g glicose 100 g⁻¹) e açúcares totais (g glicose 100 g⁻¹). Os dados foram submetidos à análise estatística descritiva. Verificou-se que a etapa de refino não promoveu alterações no pH (3,44±0,03), na acidez titulável (0,81±0,01 g de ácido cítrico 100 g⁻¹), no conteúdo de carotenoides (29,74±1,10 µg 100 g⁻¹), açúcares redutores (4,99±0,06 g de glicose 100 g⁻¹) e totais (10,01±0,46), enquanto a etapa de pasteurização ocasionou perdas da ordem de 8,84% e 10,08% nos conteúdos de carotenoides e vitamina C, respectivamente. Considerando que

a legislação vigente estabelece para polpa de manga teor mínimo de SS igual a 11 °Brix, pH variando entre 3,3 e 4,5, acidez titulável igual a 0,32 g de ácido cítrico 100 g⁻¹ e açúcares totais naturais da manga igual a 17 g 100 g⁻¹, constata-se que produto está em desacordo com a legislação vigente no que diz respeito à acidez titulável por apresentar valor superior (0,46±0,01) ao padrão estabelecido para esta variável. Conclui-se que a temperatura utilizada para a pasteurização preserva a maior parte do conteúdo de carotenoides e vitamina C do produto e que é necessário que a empresa adequa o fluxograma de produção da polpa de manga visando incluir a etapa de correção da acidez.

Palavras-Chaves

- 1 - Mangífera indica L.
- 2 - tratamento térmico
- 3 - vitamina C
- 4 - carotenoides