



II SEMINÁRIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA

Embrapa

Acre



EFEITO DO PH E DO DESENGORDURAMENTO NA QUALIDADE DO NÉCTAR MISTO DE AÇAÍ E CUPUAÇU

Yvania Barboza Lima¹; Clarissa Reschke da Cunha²

¹Estudante de Ciências Biológicas, bolsista Pibic/CNPq-Embrapa Acre. e-mail: jcyvania@hotmail.com

²Pesquisadora da Embrapa Acre. Rio Branco-AC. e-mail: clarissa.cunha@embrapa.br.

RESUMO

A utilização da polpa de açaí em néctares representa uma boa alternativa para agregar valor ao fruto, e a associação com a polpa de cupuaçu, que apresenta elevada acidez, permite reduzir o pH do produto final sem o uso de aditivos. Os objetivos do trabalho foram avaliar o efeito do pH na qualidade do néctar misto de açaí e cupuaçu e avaliar a vida de prateleira de um néctar misto com baixo teor de gordura. Na primeira etapa, foram elaborados néctares com polpas de cupuaçu de diferentes pHs (A=3,2, B=3,0, C=2,8, D=2,6). Na segunda etapa, foram elaborados néctares com polpa de açaí previamente desengordurada por centrifugação em escala piloto. Foi estudada a vida de prateleira por um período de 4 meses. Os produtos finais foram analisados quanto a composição química, pH, acidez titulável, cor instrumental, sólidos solúveis, microbiologia (coliformes totais e *salmonella*) e aceitação sensorial. Todos os néctares obtidos estavam em conformidade com os requisitos microbiológicos legais. Os néctares com menor pH final (C e D) apresentaram maior intensidade de cor vermelha, mas o néctar com o maior pH (A) foi melhor avaliado sensorialmente em relação ao sabor e impressão global. Em relação à vida de prateleira do néctar com baixo teor de gordura, verificou-se que o teor de antocianinas e a intensidade da cor vermelha diminuíram com o tempo, não havendo diferença em relação às demais características. As amostras apresentaram boa aceitação sensorial durante o período estudado, com notas superiores a 6 para todos os atributos testados. Apesar disso, ocorreu degradação das antocianinas, o que prejudicou o valor nutricional e a cor do produto.

Palavras-chave: *Euterpe precatoria*, néctar de fruta, baixo teor de gordura, processamento.

ABSTRACT

The use of açaí pulp in fruit nectars represents a good alternative to add value to the fruit, and the association with cupuaçu pulp, which has high acidity, allows reducing the pH of the final product without the use of additives. The aim of the study was to assess the effect of pH on the quality of açaí and cupuaçu nectar and to evaluate the shelf life of açaí and cupuaçu nectar with



II SEMINÁRIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA

Embrapa

Acre



low fat content. In the first part of the study, nectars with cupuaçu pulp of different pHs (A = 3.2, B = 3.0, C = 2.8, D = 2.6) were prepared. In the second part of the study, nectars with acai pulp previously defatted by centrifugation on a pilot scale were produced. The shelf life was studied for a period of 4 months. The final products were analyzed for chemical composition, pH, titratable acidity, instrumental color, soluble solids, microbiology (total coliforms and *salmonella*) and sensory acceptance. All the nectars were in compliance with the legal microbiological requirements. Nectars with lower final pH (C and D) showed higher intensity of red color, but the nectar with higher pH (A) was better evaluated than the others for flavor and overall impression. Regarding the shelf life of the nectar with low fat content, it was found that the content of anthocyanins and the red color intensity decreased with time, with no difference with respect to other characteristics. The samples showed good sensory acceptance during the period studied, with scores higher than 6 for all attributes tested. Despite that, there was degradation of anthocyanins, which adversely affected the nutritional value and color of the product.

Key-words: *Euterpe precatoria*, fruit nectar, low fat, processing