

Efeito do tratamento térmico na composição físico-química e microbiológica de polpa de araçá amarelo

Natalia Notto Serena

Graduanda em Farmácia na Faculdade Pequeno Príncipe, estagiária da Embrapa Florestas

Rossana Catie Bueno de Godoy

Engenheira-agrônoma, doutora em Tecnologia de Alimentos,
pesquisadora da Embrapa Florestas, catie.godoy@gmail.com

Maria Rosa Machado Prado

Farmacêutica, doutora em Processos Biotecnológicos,
professora da Faculdade Pequeno Príncipe.

O Brasil é um país rico em espécies frutíferas nativas, cujos frutos podem ser bem aproveitados pela população, podendo ser utilizados como fontes de renda para comunidades agroflorestais e produtores rurais. O araçá, pertencente ao gênero *Psidium*, é nativo do Sul do Brasil, e conhecido popularmente como araçá-comum, araçá-do-mato, araçá-do-campo e araçá-amarelo. A fruta é do tipo baga, arredondada, que pode ser amarela ou vermelha, com polpa esbranquiçada, adocicada, levemente ácida, succulenta, além de aromática, com muitas sementes. Uma dificuldade que a fruta apresenta é a alta perecibilidade. A vida útil do fruto in natura não passa de dois dias. Por isso, a produção de geleias, sucos e polpas constitui alternativas de aproveitamento e disseminação do araçá como alimento. A comunidade Filhos da Terra, atendida pelo projeto Agroflorestas II, produz polpa de araçá para a merenda escolar. Mesmo com a utilização das Boas Práticas de Fabricação não é garantido que os produtos estejam dentro do padrão exigido pela Anvisa. Avaliaram-se as características físico-químicas e microbiológicas de polpa de araçá tratada e não tratada termicamente com o objetivo de verificar melhorias no processo de conservação. O tratamento térmico foi de 70 °C por 15 minutos. As análises foram de umidade, cor, pH, acidez titulável, sólidos solúveis, bores e leveduras. A polpa tratada termicamente apresentou coloração com menos brilho (L^* 35,30) e maior intensidade de cor amarela (a^* 20,66). A polpa não tratada apresentou $4,05 \times 10^4$ UFC/g que, apesar de estar dentro do padrão estabelecido pela legislação (RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001), é um valor limítrofe, o que diminui a margem de segurança durante o processamento dessas polpas. Não houve diferença nos demais parâmetros avaliados. Os resultados serão encaminhados para as comunidades atendidas pelo Projeto Agroflorestas II, a fim de indicar o tratamento térmico durante o processamento da polpa de araçá.

Palavras-chave: *Psidium*; Conservação; Produto florestal.

Apoio financeiro: Embrapa