

**PRESERVAÇÃO DA POLPA DO ARAÇÁ-BOI (*Eugenia stipitata* Mc Vaugh) POR  
CONGELAMENTO**

Maria Lúcia Hall de Souza<sup>1</sup>; Maria Luzenira de Souza<sup>2</sup> e Cleísa B. C. Cartaxo<sup>3</sup>

Dentre a biodiversidade Amazônica encontra-se o araçá-boi, (*Eugenia stipitata* Mc Vaugh), pertencente a família das *Mirtáceae*, uma das inúmeras fruteiras comestíveis lá existente. Geralmente é consumida na forma de néctares, refrescos, licores, cremes e sorvetes, podendo ser de grande utilidade através da extração de sua essência aromática para uso na indústria de alimentos, devido seu sabor e aroma apresentarem-se muito agradáveis e atraentes. O presente trabalho objetivou estudar a composição físico-química e química da polpa do araçá-boi *in natura* e a estabilidade da polpa preservada por congelamento, armazenada a temperatura de -18°C, por 150 dias, seguindo recomendações contidas nas Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz (1985). Os resultados apresentaram que a polpa *in natura* e a congelada continham uma elevada acidez, pH médio igual a 2,9, caracterizando o araçá-boi como um fruto ácido pH < 4,5. O teor médio da umidade foi de 94,6 %, determinando um alto grau de perecibilidade da polpa *in natura*. A análise estatística pelo teste de Tukey, a 5% de probabilidade evidenciou que parâmetros de fibra e extrato etéreo não diferiram significativamente na polpa *in natura* e congelada, durante os 150 dias de armazenagem.. As determinações de resíduo mineral, proteína, pH e acidez total apresentaram variações significativas ao nível de 5% de probabilidade entre a polpa *in natura* e as congeladas nos períodos de estocagem. A vitamina C da polpa *in natura* foi 19,3mg/100g que decresceu para 3,5mg/100g até os 150 dias de armazenamento congelado, diferindo estatisticamente da polpa *in natura* fresca aos 150 dias de armazenamento congelado. A redução de vitamina C deve ter sido atribuída às grandes oscilações na temperatura do armazenamento congelado que ocorreu até aos 45 dias após o congelamento da polpa.

<sup>1</sup>Bolsista PIBIC/CNPq

<sup>2</sup>Universidade Federal do Acre, FEA/UNICAMP. mluzen@hotmail.com

<sup>3</sup>PESACRE