



AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO DOCE EM MASSA DE UMBU COMERCIAL

#70853

Renata Torres dos Santos e Santos (Renata Torres dos Santos e Santos) (/slaca/slaca-2017/authors/renata-torres-dos-santos-e-santos?lang=en)¹; Arlete de Souza Lima (Arlete de Souza Lima) (/slaca/slaca-2017/authors/arlete-de-souza-lima?lang=en)²; Clívia Danúbia Pinho da Costa Castro (Clívia Danúbia Pinho da Costa Castro) (/slaca/slaca-2017/authors/clivia-danubia-pinho-da-costa-castro?lang=en)³; Ana Cecilia Poloni Rybka (Ana Cecilia Poloni Rybka) (/slaca/slaca-2017/authors/ana-cecilia-poloni-rybka?lang=en)³; Aline Telles Biasoto Marques (Aline Telles Biasoto Marques) (/slaca/slaca-2017/authors/aline-telles-biasoto-marques?lang=en)³

☆ (/proceedings/77/_papers/70853/favorite?lang=en)

O umbu (*Spondias tuberosa* Arruda) é um fruto nativo da região nordeste, de grande importância econômica para a população do semiárido nordestino. O doce em massa se apresenta como uma alternativa de agregação de valor ao fruto e forma de aproveitamento do resíduo do processamento do fruto em polpa, sendo bem aceito pelo seu sabor exótico. Neste contexto, com o objetivo de auxiliar no estabelecimento de padrões de qualidade para o doce em massa de umbu, inexistentes na legislação brasileira, foi realizada a avaliação da composição físico-química de doces em massa de umbu comercializados por quatro cooperativas localizadas no semiárido baiano. Quatro amostras foram caracterizadas quanto ao: pH, em potenciômetro; acidez titulável (AT), utilizando titulador automático; atividade de água (Aa), em medidor de Aa; sólidos solúveis (SS), em refratômetro de bancada; firmeza, por avaliação em texturômetro, com a cédula e velocidades de pré-teste e pós-teste de 2mm s⁻¹, 1mm s⁻¹ e 20.000mm s⁻¹; açúcares redutores (AR), não redutores (ANR) e totais, por titulação com solução de Fehling; cor (L, a*, b*), em colorímetro; e, vitamina C, por titulação com solução de 2,6-dicloro-fenol indofenol. A composição dos doces diferiu significativamente ($p \leq 0,05$) com relação a maioria das variáveis analisadas, com exceção da vitamina C. Os valores de pH variaram entre 2,82 e 2,99; teor de AT entre 0,52 e 1,13% (em ácido cítrico); Aa entre 0,55 e 0,77; SS entre 58 e 79°Brix; força entre 0,050 e 0,446Kg; AR entre 35 e 41%; ANR entre 30 e 36%; totais entre 65% e 78%; luminosidade entre 20 e 28, a* entre 0,93 e 3,71 e b* entre 1,48 e 6,77; e, vitamina C entre 6,46 mg/100g e 8,62 mg/100g. Este estudo forneceu informações úteis para que possam ser futuramente estabelecidos pela legislação brasileira padrões de qualidade para o doce em massa de umbu.

Presentation Type

Pôster

Institutions

¹ Universidade Federal da Bahia ;

² Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano ;

³ Embrapa Semiárido

Track

Chemical and physicochemical characterization of food (FQ)

Keywords

Spondias tuberosa Arruda

Semiárido

Agricultura familiar

How to cite this paper?