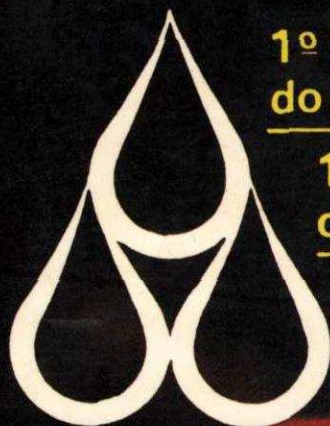




Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA
Vinculada ao Ministério da Agricultura
Centro de Pesquisa Agropecuária do Trópico Úmido - CPATU



**1º Simpósio
do Trópico Úmido**

**1st Symposium
on the Humid Tropics**

**1º Simpósio
del Trópico Humedo**

**RESUMOS
ABSTRACT
RESUMEN**

223

Resumós...

1984

PC-2005.00223



30559-1

m, PA

84



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária — EMBRAPA
Vinculada ao Ministério da Agricultura
Centro de Pesquisa Agropecuária do Trópico Úmido — CPATU

1.º SIMPÓSIO DO TRÓPICO ÚMIDO
Belém, PA, 12 a 17 de novembro de 1984

R E S U M O S

Belém, PA
1984

Embrapa

Unidade: AT. Se. de
Valor aquisição: _____
Data aquisição: _____
N.º N. Fiscal/Fatura: _____
Forma de: _____
N.º OC: _____
Origem: Doação
N.º Registro: 0223/05

EMBRAPA-CPATU. Documentos, 31

Exemplares desta publicação podem ser solicitados à:
EMBRAPA-CPATU

Trav. Dr. Enéas Pinheiro s/nº

Caixa Postal, 48

66000. Belém, PA.

Telex: (091) 1210

Simpósio do Trópico Úmido, 1, Belém, PA, 1984.
Resumos. Belém, EMBRAPA-CPATU, 1984.
474p. (EMBRAPA-CPATU. Documentos. 31).

1. Agricultura — Congresso — Trópico. I.
Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. Cen-
tro de Pesquisa Agropecuária do Trópico Úmido
Belém, PA. II. Título. III. Série.

CDD: 630.601

PROCESSAMENTO, ENRIQUECIMENTO PROTÉICO E CONSERVAÇÃO
DO NÉCTAR DE TUCUMÃ

Raimunda Fátima Ribeiro de Nazaré¹, M. das
G.C. Almeida¹ e R.R. Moraes¹

Estudou-se o tucumã (*Astrocaryum vulgare* Mart.), sob os pontos de vista químico e tecnológico. Foi determinada a composição química da polpa "in-natura", a avaliação morfológica e o rendimento industrial da fruta. Foram obtidos três produtos, a saber: néctar simples e néctares enriquecidos, respectivamente, com 0,7% e 1,1% de proteína de soro-de-leite, em pó. Os produtos foram engarrafados, esterelizados em banho-maria e estocados sob duas condições, à temperatura ambiente ($28^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$) e sob refrigeração ($10^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$). Executou-se a avaliação periódica química e microbiológica dos produtos obedecendo um intervalo de 30 dias durante a estocagem de zero a 180 dias. O teste de degustação realizado por dez provadores mostrou que o produto preferido foi o néctar enriquecido com 0,7% de proteína de soro-de-leite. Microbiologicamente todos os produtos apresentaram excelentes resultados.

¹ EMBRAPA-CPATU. Caixa Postal 48. CEP 66000. Belém, PA, Brasil.

² SESPA. Laboratório Central de Saúde. Praça da Bandeira s/n. CEP 66000. Belém, PA, Brasil.