



XX CONGRESSO BRASILEIRO DE ALIMENTOS



07 a 10
Novembro - 2010
Centro de Convenções da Bahia
Salvador - Bahia - Brasil

CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS:
POTENCIALIDADES, DESAFIOS E INOVAÇÕES

DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

INFLUÊNCIA DO MOMENTO DE ADIÇÃO DO ÁCIDO CÍTRICO NO PROCESSAMENTO DE DOCE DE BANANA EM CORTE

FERNANDA ALVES SANTANA, LUCIANA ALVES DE OLIVEIRA, ROSSANA CATIE BUENO DE
GODOY, MÉRCIA DAMASCENO FONSECA, TATIANE DA SILVA AMORIM

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA, CRUZ DAS ALMAS, BA; EMBRAPA
MANDIOCA E FRUTICULTURA TROPICAL, CRUZ DAS ALMAS, BA; FACULDADE MARIA
MILZA, CRUZ DAS ALMAS, BA

O doce de banana é o produto obtido pela mistura da banana com o açúcar, ácido cítrico e pectina, sendo posteriormente concentrado. A banana é considerada uma fruta pobre em acidez, portanto requer o emprego de acidulantes para a fabricação de doces e geléias. A adição do ácido visa reduzir o pH para 3,7 a 3,8. Em alguns processamentos a acidificação ocorre no início da concentração, em outros a acidificação é feita no final do processo. O presente trabalho objetivou estudar a influência do momento de adição do ácido cítrico, na degradação dos açúcares do produto final. O experimento foi realizado no laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical. Frutos da variedade Fhia 18 foram colhidos no Banco Ativo de Germoplasma da Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical sendo utilizada para o processamento do doce. Os tratamentos utilizados foram (T1) acidificação no início do processo; (T2) acidificação no final do processo (no momento do envase). Para a determinação das análises foram utilizadas amostras coletadas no (T1), referentes ao início (T1-1) (após 10 minutos de cocção da mistura) e final do processo (T1-F) (momento do envase), e amostras coletadas semelhantemente no (T2) (T2-1 e T2-F). As análises também foram realizadas no produto final (doce) de cada repetição do respectivo tratamento. Três repetições para cada tratamento foram utilizadas para a determinação das análises de açúcar redutor e açúcar total, sendo cada repetição uma amostra, feita em quadruplicata. Os resultados das análises do T1-1 em comparação com o T1-F demonstrou que no início do processo os açúcares redutores apresentaram uma baixa concentração, aumentando no final do processo, ocorrendo o mesmo no T2-1 em comparação com o T2-F. Com relação aos açúcares totais, o T1-1 em comparação com o T1-F, no T1-F observou-se maiores concentrações de açúcares totais, e comparando o T2-1 com o T2-F observou-se que o T2-F apresentou maiores concentrações de açúcares totais. Em relação ao produto final de cada tratamento, observou-se que não houve diferenças significativas entre os conteúdos de açúcar redutor e açúcares totais entre os tratamentos (T1 e T2). Nas condições em que o experimento foi realizado conclui-se que não houve influência do momento de adição do ácido cítrico na degradação dos açúcares, pois a variação de concentração de açúcares foi bastante semelhante entre os tratamentos. Palavras-chave: Processamento, Açúcares, Acidez, Interferência.