



**XX Congresso Brasileiro  
de Ciência e Tecnologia  
de Alimentos**

**08 a 11 de outubro de 2006  
EXPO TRADE – Curitiba – PR**

Área: **Nutrição, Saúde e Alimentação**

Código do Trabalho: **1625** Data Apresentação: **11/10/2006**

Página: **0581**

ISBN: **978 – 85 – 60299 – 00 – 3**

## **ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICO DE ESTRUTURADO OBTIDO A PARTIR DE POLPA DE ABACAXI**

**JOHNATT ALLAN ROCHA DE OLIVEIRA\*** (UEPA); **ANA VÂNIA CARVALHO**  
(EMBRAPA AMAZÔNIA ORIENTAL); **LUIZA HELENA DA SILVA MARTINS** (UEPA);  
**DÉBORA KONO TAKETA MOREIRA** (UEPA); **MARCUS ARTHUR MARÇAL DE**  
**VASCONCELOS** (EMBRAPA AMAZÔNIA ORIENTAL)

\*E-mail: johnattrocha@yahoo.com.br

Frutas tropicais como o abacaxi, são bastante apreciadas por seu sabor e aroma, porém são altamente perecíveis, requerendo técnicas especiais para sua conservação e comercialização. O objetivo deste trabalho foi obter um estruturado de abacaxi, através de dois diferentes processos: concentração (evaporação) e desidratação osmótica, ambos seguidos de secagem em estufa com circulação de ar. Foram desenvolvidas três formulações utilizando-se como hidrocolóides: gelatina, pectina e ágar-ágar. A primeira formulação, utilizando a desidratação osmótica para o aumento dos sólidos solúveis da polpa, empregou 15% de gelatina e 3% de pectina de baixa metoxilação. Numa segunda formulação também foi utilizada a desidratação osmótica, porém os hidrocolóides foram: 5,5% de ágar-ágar e 3% de pectina de baixa metoxilação. Para a terceira formulação empregou-se polpa concentrada, utilizando-se 10% de ágar-ágar e 3% de pectina de baixa metoxilação. Os ensaios para a desidratação osmótica foram realizados sob temperatura e pressão ambiente, com xarope à 65°Brix e cubos de abacaxi de 15x15mm. Para a concentração da polpa por evaporação, utilizou-se um aparelho de rota vapor, no qual foi possível o aumento dos sólidos solúveis para 20°Brix, partindo-se de 13,5°Brix para a polpa original. O sistema de secagem adotado (45°C por 15h), tornou possível a redução da atividade de água nos produtos aumentando desta forma a estabilidade dos mesmos. A fruta in natura e os estruturados de abacaxi foram submetidos às análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais. As três formulações obtidas apresentaram valores de atividade de água inferiores a 0,70, podendo o produto final ser classificado como alimento de Aa intermediária. Os alimentos com teor intermediário de água apresentam níveis de umidade entre 20 e 50% e 0,60 e 0,85 e por isto estão sujeitos a processos de deterioração provocados principalmente por bolores e leveduras. Os produtos obtidos apresentaram-se aptos para o consumo quanto à análise microbiológica, conforme a legislação brasileira. Com relação à análise sensorial, os estruturados apresentaram médias de aceitação entre 6 e 9, valores que representam, respectivamente, "gostei ligeiramente" e "gostei muitíssimo", índices satisfatórios de aceitação, com 88,74% de intenção de compra.

**Palavras-Chave:** Ananas comosus, hidrocolóides, concentração

**Agradecimentos:**

PROMOÇÃO



REALIZAÇÃO

