

CARACTERIZAÇÃO FÍSICA E QUÍMICA DA POLPA DE ARAÇÁ ROXO (PSIDIUM RUFUM DC.)

Natália Reginato (natregi97@gmail.com)

Caroline Pereira Moura Aranha (carolinearanha@ufgd.edu.br)

O aumento do interesse no consumo e estudos sobre a composição química de frutas deve-se aos muitos benefícios trazidos ao organismo humano. A biodiversidade brasileira apresenta grande importância neste contexto, pois muitos dos frutos do país ainda são desconhecidos ou pouco utilizados na indústria alimentícia e dentre este se encontra o araçá roxo cujo nome científico é *Psidium rufum* DC. Diante do exposto, o objetivo do presente trabalho foi avaliar a umidade, atividade de água, pH, sólidos solúveis, acidez titulável e análise de cor da polpa do fruto do araçá roxo do semiárido Sul-Mato-Grossense. Os frutos foram colhidos no araçazeiro roxo cultivado no município de Rio Brilhante-MS. O estágio fenológico em que foram colhidos apresentava coloração roxa esverdeada e madura, dos quais foram armazenados em temperatura de $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$ e encaminhado para o Laboratório de Engenharia de Alimentos da UFGD. Os frutos identificados com presença de injúrias e defeitos foram eliminados e os demais lavados em água corrente, sanitizados, secos e armazenados em freezer. As amostras utilizadas para as análises passaram por trituração em multiprocessador e peneiradas para a homogeneização da polpa. A determinação do pH foi feita diretamente por potenciômetro, os teores de sólidos solúveis foi utilizado o refratômetro com leitura direta e valores expressos em $^{\circ}\text{Brix}$. A análise de umidade foi determinada através do método gravimétrico, em estufa a 70°C durante 24 horas. A atividade de água foi medida pelo Aqualab. A análise de acidez titulável por a titulação, com potenciômetro, com NaOH 0,1N padronizado. A variação da cor entre a polpa de araçá roxo úmida e seca (ΔE^*) foi avaliada por medidas em colorímetro com observador a 10° e iluminante D 65 pelas medidas de transmitância e de luminosidade. Todas as análises foram realizadas em triplicada. O pH da amostra foi de 2,89 observando que a fruta tem características ácidas desejável para a industrialização, podendo dispensar a etapa de acidificação, já o teor de sólidos solúveis (açúcares e ácidos orgânicos) foi de 12% a 20°C , o teor de umidade de 82,59% e a atividade de água de 0,987 observando uma alta concentração de água presente no fruto. Na variação de cor entre as amostras é $\Delta E^* = 9,69$ e o resultado da acidez titulável é de 2,39g de ácido cítrico por 100g de polpa. O araçá roxo tem uma polpa sucosa, mole, de cheiro agradável e de sabor ácido, podendo ser utilizada para formulação de sucos, sorvetes, cremes e outros.