



## FÍSICO-QUÍMICA DE DOCE CREMOSO DE MARACUJÁ ADOÇADO COM MEL

*Edsania Princlândia Xavier Nézio<sup>1</sup>; Grazielly Mirelly Sarmiento Alves da Nobrega<sup>1</sup>; Kássia Raffaella Roque Silva<sup>1</sup>; Ana Livia Carneiro Matias<sup>1</sup>; Estefânia Rejane Oliveira de Lima<sup>1</sup>; Kalielson Renato da Silva Pinto<sup>2</sup>*

<sup>1</sup>Graduanda em Tecnologia de Alimentos pelo Instituto Federal da Paraíba, Sousa, [edsania97@gmail.com](mailto:edsania97@gmail.com); [graziellynobrega@gmail.com](mailto:graziellynobrega@gmail.com); [raffaelasilva@gmail.com](mailto:raffaelasilva@gmail.com); [analiviacarneirom@gmail.com](mailto:analiviacarneirom@gmail.com); [rejaneestefania@gmail.com](mailto:rejaneestefania@gmail.com);

<sup>2</sup>Graduado pelo Instituto Federal da Paraíba, Sousa, [kalielson@hotmail.com](mailto:kalielson@hotmail.com).

### RESUMO

O doce cremoso ou em pasta é um produto elaborado a partir da polpa de fruta e açúcar sob aquecimento. O maracujá é um fruto regional, rico em variedades e muito utilizado no desenvolvimento de doces em geral. O mel contém em sua composição maior concentração de açúcares frutose/glicose e em menor concentração a sacarose/maltose. Dessa forma, o objetivo deste estudo foi analisar a composição físico-química de doces cremosos formulados com adição de mel *Apis mellifera* em substituição da sacarose/açúcar. Foram elaboradas quatro formulações: A0 (100% sacarose); A25 (75% sacarose, 25% mel); A50 (50% sacarose, 50% mel); e A100 (100% mel). As análises foram realizadas no Laboratório de Físico-Química do Instituto Federal da Paraíba, campus Sousa. As amostras foram ordenadas em duplicadas e os parâmetros analisados foram: Teor de sólidos solúveis (°Brix), pH, acidez titulável e açúcares redutores e totais. Os resultados para as amostras variaram de (56,1 e 65,1 °Brix) sólidos solúveis; (3,16 e 3,19) pH; acidez titulável em ácido orgânico (4,79 e 5,12); açúcares redutores (13,33 e 30,43); açúcares totais (29,76 e 31,96). A substituição do mel reduziu o teor de sólidos solúveis e pH, ocorreu oscilação na acidez titulável (ácido cítrico) e a amostra A100 obteve maior concentração de açúcares redutores frutose/glicose, já as demais amostras apresentaram índices de açúcares totais em valores semelhantes. Diante das análises realizadas, é necessário mais aprofundamento científico envolvendo a elaboração de doces cremosos ou em geral com adição ou substituição da sacarose/açúcar por mel, pois é notável a influência do mesmo nas características nutricionais do alimento, podendo atribuir benefícios a saúde e atende uma relação direta com o consumir que procura por alimentação mais saudável.

**Palavras-chave:** *Apis mellifera*; Fruto Regional; Frutose; Sobremesa; Qualidade.

## PHYSICOCHEMICAL OF CREAMY SWEET PASSION FRUIT WITH HONEY

### ABSTRACT

Creamy or paste candy is a product made from the fruit and sugar pulp under heating. Passion fruit is a regional fruit rich in varieties and widely used in the development of sweets in general. Honey contains in the composition higher concentration of fructose/glucose sugars and in lower concentration sucrose/maltose. Thus, the aim of this study was to analyze the physicochemical composition of creamy candies in different formulations with addition of honey *Apis mellifera* replacing sucrose/sugar. Four formulations were elaborated: A0 (100% sucrose); A25 (75% sucrose, 25% honey); A50 (50% sucrose, 50% honey); and A100 (100% mobile). The analyzes were performed at the Physical Chemistry Laboratory of the Federal Institute of Paraíba, Sousa campus. Samples were sorted in duplicates and the parameters analyzed were soluble solids content (°Brix), pH, titratable acidity and reducing and total sugars. Results for the samples ranged from soluble solids (56.1 and 65.1 °Brix); (3.16 and 3.19) pH; titratable acidity in organic acid (4.79 and 5.12); reducing sugars (13.33 and 30.43); total sugars (29.76 and 31.96). The substitution of honey reduced soluble solids content and pH, oscillation in titratable acidity (citric acid) and sample A100 obtained higher concentration of reducing fructose/glucose sugars, while the other samples showed levels of total sugars to similar values. In the light of the analyzes performed, further scientific research is needed involving the elaboration of creamy candies or in general with the addition or substitution of sucrose/sugar with honey, as its influence on the nutritional quality of the food is remarkable, and may attribute health benefits and meets a direct relationship with the consumption that looks for functional food.

**Keywords:** *Apis mellifera*; Regional Fruit; Fructose; Dessert; Quality.