



Universidade Federal  
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



## Parâmetros físico-químicos da compota de kiwi

Wélida C. D. VENCESLAU, Fabiano F. de LIMA, Jemima F. LISBOA, Verlânia de S. FARIAS, Adriana F. dos SANTOS.

Wélida Cristina Dantas Venceslau

Aluna de Pós-Graduação em Sistemas Agroindustriais do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar – UFCA – Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000 Pombal-PB.

E-mail: welidacris@hotmail.com

O produto final processado deve possuir qualidade e uniformidade antes de ser colocado no mercado. Para tanto, é necessário um controle analítico nas várias fases do processamento, bem como, no produto final. Alguns parâmetros físico-químicos são importantes para a conformidade do produto acabado. O objetivo desse trabalho foi a avaliação físico-química de compota de kiwi, onde foram determinados os teores de ácido ascórbico ( $\text{mg} \cdot 100\text{g}^{-1}$ ), pH, acidez titulável ( $\text{g}/100\text{g}$ ) e sólido solúveis (%). A elaboração da compota de kiwi e as avaliações físico-químicas das mesmas foram realizadas no Laboratório de Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal (LTPOV/CCTA/UFCA), onde foram identificadas e avaliadas de acordo com os períodos de armazenamento iniciando ao terceiro dia após o processamento e os demais períodos de 18, 33, 48 e 63 dias, todos à temperatura ambiente. Os resultados físico-químicos indicaram que os valores de ácido ascórbico variaram entre 22,12 e 33,00 ( $\text{mg} \cdot 100\text{g}^{-1}$ ), valores de pH entre 2,99 e 3,24, e sólidos solúveis (%) entre 15,10 e 21,70 (%), encontrando-se de acordo com o padrão estabelecido pela legislação brasileira (14 a 40%). Comparando os resultados do primeiro e último período, verificou-se que os valores de ácido ascórbico aumentaram no último, assim como houve um aumento nos valores de sólidos solúveis. Com relação aos valores de pH ocorreu uma diminuição no período de 63 dias, o que é explicado pelo discreto aumento da acidez titulável ( $\text{g}/100\text{g}$ ). Conclui-se que os resultados estão de acordo com os padrões de identidade e qualidade para compotas de frutas estabelecidas pela legislação brasileira, portanto, o kiwi constitui boa matéria-prima para produção de compotas.

**Palavras-chave:** kiwi, compota, qualidade.

09 A 12 DE NOVEMBRO DE 2011

