



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Avaliação da qualidade e rotulagem de polpas de frutas comercializadas na cidade de Ipatinga-MG

Jeffrey T. L. A. SANTOS, Erasto F. ASSIS NETO, Anderson F. VILELA, Ellen G. H. SCHIMIDT, Diego A. S. MOREIRA

Jeffrey Tyrone de Lima Araújo Santos

Bacharelado de Agroindústria do Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias – CCHSA

Universidade Federal da Paraíba – UFPB, campus III 58220-000 Bananeiras PB

tyrone_agro@hotmail.com

Nos últimos quinze anos a comercialização mundial de derivados de frutas cresceu mais de cinco vezes, sendo que o Brasil se destaca como maior produtor. Dentre estes produtos a polpa de fruta se tornou uma excelente opção para o consumidor já que apresenta vantagens como a simplicidade de produção, baixo custo e carência de aditivos, aliadas à praticidade de preparo que o produto oferece mantendo o sabor natural da fruta. Neste contexto foi avaliada, através de análises físico-químicas, a qualidade de polpas de frutas congeladas de maracujá e morango comercializadas em hipermercados da cidade de Ipatinga-MG, com intuito de verificar se estas se encontravam em concordância com seus respectivos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) legalmente estabelecidos. Foi verificada também a adequação das embalagens das amostras às normas oficiais de rotulagem. De cada sabor foram usadas três diferentes marcas comerciais para avaliação, onde foram analisadas em triplicata, num total de 18 amostras, sendo do mesmo lote e dentro do prazo de validade. A avaliação físico-química envolveu as determinações de pH, açúcares redutores e não-redutores, acidez e sólidos totais, sólidos solúveis, umidade e cinzas. Com os resultados verificou-se que as polpas de maracujá de duas marcas estavam em desacordo à legislação que trata da qualidade de polpas de frutas, desobedecendo aos padrões de sólidos totais e somente uma das marcas obteve como resultado 11,4%, estando de acordo com a legislação, que preconiza o mínimo de 11%. O percentual de sólidos solúveis (°Brix) mínimo exigido para polpa de sabor de maracujá é 11,0 °Brix, sendo que duas marcas apresentaram valores inferiores: 8,6 e 9,0°Brix e uma delas também não respeitou o valor mínimo de pH de 2,7. Já as polpas de morango não puderam ser confrontadas com a legislação por não existir PIQ específico para este sabor, entretanto comparando os resultados de análises deste produto citados na literatura científica, vê-se que apenas o teor de sólidos totais que variou de 5,4 a 5,8% apresentou-se um pouco distante do relatado em outros trabalhos que está em torno de 7,5%. Quanto à rotulagem, apesar da grande variação na quantidade de informações nos rótulos por marca, por causa da não obrigatoriedade de algumas informações, uma marca de cada sabor não se adequou a todos os critérios estabelecidos, não apresentando a identificação do lote na polpa de sabor morango e estando ilegível na polpa de sabor maracujá.

Palavras-chaves: polpa de fruta, qualidade, rotulagem.

