



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Avaliação físico-química de polpa e creme de açaí comercializado na cidade de Campina Grande-PB

Gabriela S. SILVA, Jacyelli C. M. dos SANTOS, Poliana P. da SILVA, Ana P. T. ROCHA, Gilmar T. de ARAÚJO

Gabriela dos Santos Silva

Aluna de graduação de Engenharia de Alimentos – UFCG – Universidade Federal de Campina Grande, Campus Campina Grande, 58429-140, Campina Grande – PB.

E-mail: gabriela_eng.alimentos@yahoo.com.br

O açaizeiro (*Euterpe oleracea* Mart.) é uma palmeira tropical nativa da Amazônia. Seus frutos são utilizados na produção da polpa de açaí, um alimento muito consumido pelas populações regionais, principalmente, do Pará, Amazonas, Maranhão e Amapá. O objetivo deste trabalho foi avaliar e comparar a qualidade físico-química de polpa e creme de açaí comercializado na cidade de Campina Grande-PB. Foram realizadas análises físico-químicas de duas marcas comerciais distintas (A e B) de polpa de açaí e apenas uma marca de creme de açaí. As análises realizadas foram: pH, sólidos solúveis em °Brix, atividade de água, acidez, cinzas, cor (L^* , a^* , b^*), açúcar redutor, açúcar não redutor e açúcares totais, com triplicata em cada parâmetro para a obtenção da média, do desvio padrão e do coeficiente de variação. O creme de açaí apresentou valores percentuais médios de 4,64 de pH, 17,67°Brix de SST, 0,982 de atividade de água, 0,208% de teor de água, 0,158% de cinzas, 28,01% de açúcar redutor e 27,85% de açúcar total. As polpas, porém, apresentaram valores semelhantes, uma da outra, no que diz respeito aos valores das análises físico-químicas estudadas, como pode ser observado tanto para a polpa (A) como para a polpa (B) apresentando respectivamente, 4,95 e 4,82 de pH, 0,995 e 0,997 de atividade de água, 0,180% e 0,160% de acidez, 0,917% e 0,812% de cinzas. Em ambas as polpas não foram possíveis determinar os teores dos sólidos solúveis totais (SST) e dos açúcares redutores e totais, devido à baixa concentração de sólidos solúveis presentes nas amostras de polpa. Apesar do creme de açaí apresentar percentuais mais elevados do que a polpa, já que o mesmo é modificado para uma melhor aceitação, ainda são necessários estudos específicos que melhorem tais parâmetros, possibilitando assim melhores condições de armazenagem e qualidade do produto.

Palavras-chave: açaí, parâmetros físico-químicos, polpa.

