



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Avaliação físico-química de sucos de caju

Fabiano F. de LIMA; Geraildo A.S.SILVA; José N.V.DEODATO; Katianne C. de MEDEIROS; Alfredina dos S. ARAÚJO

Fabiano Fernandes de Lima

Engenharia de Alimentos do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar – UFCG – Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000. Pombal-PB. E-mail:Fabianofernandes2010@bol.com.br

O caju é considerado muitas vezes como o fruto do cajueiro, embora seja um pseudofruto. É constituído de duas partes: a castanha que é a fruta propriamente dita e o pedúnculo floral, pseudofruto confundido com o fruto. Seu cultivo é muito comum no nordeste brasileiro. Além de ser consumido natural, o caju pode ser utilizado na preparação de sucos, mel, doces, passas, sorvetes e licores. É rico em vitamina C e ferro, ajuda a proteger as células do sistema imunológico contra os danos dos radicais livres. O Suco de caju com alto teor de polpa deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para suco de fruta com os seguintes valores: Para sólidos solúveis em °Brix o mínimo de 10, para acidez total expressa em ácido cítrico o mínimo de 0,30 g/100g . Neste trabalho objetivou-se avaliar os parâmetros físico-químicos (sólidos solúveis em °Brix, acidez total expressa em ácido cítrico, pH e condutividade) em sucos de caju (SC₁, SC₂, SC₃ e SC₄) comercializados na cidade de Pombal - PB. As amostras foram coletadas em diferentes pontos de comercialização à temperatura ambiente para análise e transportadas para o Laboratório de Química do Centro Vocacional Tecnológico de Pombal (CVT/UFCG). Os resultados obtidos mostram que os valores de acidez total expressa em ácido cítrico variaram de $0,80 \pm 0,09$ g/100g a $1,04 \pm 0,03$ g/100g sendo estes valores concordantes com a legislação do Ministério da Agricultura. Para a análise de sólidos solúveis em °Brix a amostra SC₂ apresentou valores abaixo do mínimo estabelecido pela legislação, possivelmente indicando uma menor adição de açúcar em sua formulação, para pH e condutividade não há referências a este parâmetro na legislação. Concluiu-se que os parâmetros físico-químicos analisados estão de acordo com os estabelecidos pelo regulamento técnico para fixação dos padrões de identidade e qualidade para suco de caju com alto teor de polpa, emitido pelo Ministério da Agricultura, exceto a amostra SC₂ que apresentou baixo valor de °Brix.

Palavra-chave: suco de caju, físico-químico, legislação, parâmetros.

