



XXIX CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA (CIC)
2019
UACSA, UAST, UFAPE, CODAI e UEADTEC
Universidade Federal Rural de Pernambuco
Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação
Coordenação de Programas Especiais



MARACUJÁ DO MATO EM PÓ OBTIDO POR MÉTODO *FOAM MAT*

Anderson José de Lucena¹, Geyza Amparo Deodato de Oliveira², Silvana Nazareth de Oliveira³
E-mail: andersonjosedelucena@gmail.com

1 Graduando do curso de Engenharia de Alimentos, UFRPE/UFAPE, Garanhuns

2 Graduanda do curso de Engenharia de Alimentos, UFRPE/UFAPE, Garanhuns

3 Doutora em Engenharia Agrícola (UFCG), Professora de Tecnologia de Frutas e Hortaliças do Curso de Engenharia de Alimentos, UFRPE/UFAPE, Garanhuns

O presente trabalho teve como objetivo aplicar o método de secagem em camada de espuma (*foam mat drying*) do maracujá do mato (*Passiflora cincinnata* Mast.) e avaliar os pós obtidos em duas temperaturas, 70 e 80°C, quanto aos parâmetros físicos (atividade de água, densidade aparente, densidade compactada, solubilidade, molhabilidade e cor) e físico-químicos (Teor de água, pH, sólidos solúveis totais (SST), acidez total titulável (ATT) e ratio (SST/ATT)). Foram utilizadas a formulação de 2% Superliga-Neutra®; 3% de Emustab® para a formação de uma espuma que posteriormente submetida a secagem para a produção dos pós. Notou-se que alguns parâmetros estudados não tiveram diferenças expressivas estatisticamente tanto em relação a espuma, quanto aos pós. Em relação a atividade de água, os valores de 0,540 a 0,434 para o maracujá do mato e 0,364 a 0,344 para o amarelo, em 70 e 80°C respectivamente. Na densidade aparente, foi possível perceber o avanço de acordo com o aumento da temperatura de ambos maracujás, mato e amarelo nessa ordem, que obtiveram de 0,184 para 0,392 e de 0,124 para 0,221, com as mesmas condições, como nas análises de teor de água e SST. Estudando a ATT do pó do maracujá do mato, foi obtido um resultado contrário, houve um decréscimo de 5,506 para 5,300 e solubilidade de 0,435 para 0,210 a 70 e 80°C respectivamente. Visto isso, houve diferenças tanto os pós e espumas dessas frutas, porém, ambas apresentaram fácil absorção de umidade e valores de pH aproximados, independente do grau de calor a qual foram expostos, devido a mínima quantidade de aditivos inseridos.

Palavras-chave: Polpa de fruta em pó, camada de espuma, maracujá do mato.

Área do Conhecimento: Ciências Agrárias.

Realização:



Apoio:



F A D U R P E