



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



OBTENÇÃO DE PÓ DE MARACUJÁ DO MATO PELO MÉTODO DE LIOFILIZAÇÃO

Geyza Amparo Deodato de Oliveira¹, Anderson José de Lucena¹, Silvana Nazareth de Oliveira²
E-mail: geyza_amparo@hotmail.com

1 Graduandos, Engenharia de Alimentos, Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE

2 Professora orientadora, Curso de Engenharia de Alimentos, UFRPE

O Brasil é um dos maiores exportadores de frutas e esse mercado vem ganhando destaque principalmente entre as frutas tropicais, graças ao valor nutricional agregado, sua variedade e sabor exótico. Apesar da elevada produção do maracujá amarelo (*Passiflora edulis. f. flavicarpa*), outras espécies de maracujazeiros silvestres devem ser exploradas a fim de conhecer suas características importantes e sua utilização como matéria prima para outros produtos. O maracujá do mato (*Passiflora cincinnataMast.*) é uma espécie que ocorre de forma espontânea na região semi-árida do nordeste brasileiro, sendo sua exploração basicamente extrativista. Este fruto apresenta sabor exótico e um potencial funcional devido a componentes como fibras, vitaminas, carotenóides, componentes inorgânicos e outros nutrientes. O objetivo desse trabalho foi caracterizar o fruto do maracujá do mato e do maracujá amarelo bem como suas polpas *in natura* e adicionadas de 25% de maltodextrina utilizando os parâmetros físicos (MF, PP, NSF, CF, DF, ECF, Cor) e físico-químicos (Aw, pH, SST, ATT, Ratio). Os frutos do maracujá amarelo e maracujá do mato apresentaram respectivamente uma massa média de 230,63g e 86,07g e um número médio de sementes de 323,5 e 290. Os valores de SST, ATT, Ratio, pH e Aw definidos para a polpa de maracujá do mato *in natura* e da polpa formulada foram, 9,87°Brix, 4,42 % ácido cítrico, 2,23, 2,97, 0,975 e 11,5 °Brix, 3,17% ácido cítrico, 3,63, 2,95 e 0,979 respectivamente. Foi possível concluir que o fruto do maracujá do mato apresentou um proveitoso rendimento com 68,49% e sua polpa encontra-se de acordo com os Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) estabelecidos para polpa de maracujá segundo Instrução normativa n°1, de 7 de janeiro de 2000. Com relação à cinética de congelamento, as amostras apresentaram uma curva compatível com o esperado, sendo possível observar claramente as três fases do congelamento. As amostras formuladas com maltodextrina apresentaram um tempo de congelamento mais lento. De modo geral o maracujá do mato se mostrou uma matéria prima interessante para o desenvolvimento de produtos, visto que obedece a legislação para polpa de maracujá e sendo uma alternativa viável para o consumo entressafra.

Palavras-chave: *Passiflora cincinnataMast.*, cinética de congelamento, maltodextrina, fruta em pó

Área do Conhecimento: Ciências Agrárias

Realização:



Apoio:



FUNDAÇÃO APOLÔNIO SALLES
F A D U R P E