



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



ESTABILIDADE DO SUCO MISTO DE ACEROLA E SERIGUELA EM PÓ

Maria Vitória Rolim Lemos Araújo¹, Thaís Regina Rodrigues Vieira², Ana Laura Rotela Riveros,³

Maria Inês Sucupira Maciel⁴

E-mail: vitoria,lemons.araujo@gmail.com

1Aluna de Graduação em Ciências do Consumo Universidade Federal Rural de Pernambuco.

2Aluna do Programa de Pós- Graduação em Ciências e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal Rural de Pernambuco

3Mestre em Ciência e Tecnologia de alimentos, Universidade Federal Rural de Pernambuco.

4Professora e orientadora do departamento de Ciências do Consumo, Universidade Federal Rural de Pernambuco

A acerola (*Malpighia emarginata* D.C.) e a seriguela (*Spondia purpurea* L.) são frutos tropicais apreciados na forma in natura na Região Nordeste do Brasil, porém demandam pesquisas devido seu elevado grau de perecibilidade. Desta maneira, se faz necessário a utilização de métodos de conservação que estendam suas vidas de prateleira, proporcionando um aproveitamento mais satisfatório, mediante agregação de valor. A secagem por atomização é um processo viável e vem sendo utilizado no campo da tecnologia de alimentos na produção de polpa de frutas em pó. Este estudo objetivou avaliar a estabilidade do suco misto de acerola e seriguela em pó (SMASP), de modo a manter as mínimas alterações físico-químicas e de compostos bioativos. Para a obtenção do suco misto de acerola e seriguela em pó foi utilizado um atomizador Mini Spray Dryer modelo MSD 1.0 da LABMAQ do Brasil, que operou com temperatura de entrada de 140°C, vazão de líquido 0,60 L/h e 10% de agente carreador (maltodextrina 5DE), utilizando bico injetor de 1,2 mm de diâmetro, fluxo de ar de 30 m³/h e pressão do ar de 0,6 bar. Para o estudo da estabilidade do SMASP foram utilizadas soluções saturadas contendo aw 0,1 (cloreto de lítio), aw 0,2 (acetato de potássio) e aw 0,3 (cloreto de magnésio). Os maiores valores para aw e umidade não ultrapassaram 0,40 e 6,77%, respectivamente, considerados estáveis e seguros para alimentos em pó. O SMASP apresentou valores inferiores a 3,15, estando na faixa de pH de alimentos ácidos. Em aW 0,11 foram observadas menores alterações nos parâmetros de cor como Luminosidade (*L) e intensidade do vermelho (*a). O teor de ácido ascórbico apresentou redução de 31%. Houve maior redução no teor de fenólicos totais em aw 0,11 aos 60 dias de armazenamento. Ao final do período de armazenamento, o SMASP apresentou menores alterações em suas características como umidade, aw, pH e cor quando armazenado na solução saturada de aw 0,11 a 25 °C. Sendo assim, para a preservação das características físico-químicas e dos compostos bioativos presentes no SMASP é recomendado armazená-lo em aw 0,11 por 60 dias a 25 °C.

Palavras-chave: vida de prateleira, atomização, características físico-químicas, compostos bioativos.

Área do Conhecimento: Ciências Agrárias

Realização:



Apoio:



FUNDAÇÃO APOLÔNIO SALLES
F A D U R P E