

T638

AVALIAÇÕES FÍSICAS E FÍSICO-QUÍMICAS DE ÁGUA DE COCO VERDE (*COCOS NUCIFERA L.*) COMERCIALIZADA NA REGIÃO CAMPINAS – SÃO PAULO

Michela Namie Saito (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. José Assis Fonseca Faria (Orientador),
Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A produção de coco espalhou-se por todo território brasileiro e, conseqüentemente, variações na qualidade da água de coco tem ocorrido devido às diferentes características de plantio, clima e solo. Com o objetivo de caracterizar a qualidade da água de coco visando tanto o consumo natural quanto para a industrialização, essa pesquisa avaliou amostras de cocos comercializadas na cidade de Campinas-SP e São Paulo-SP. Foram analisados os seguintes parâmetros: peso do coco, volume de água, rendimento, pH, acidez titulável, cor, turbidez e sólidos solúveis. Observou-se uma correlação direta entre o pH e a acidez titulável e o teor de sólidos solúveis (°Brix). A turbidez também se correlacionou diretamente com o teor de sólidos solúveis. Tais informações indicam que a qualidade da água de coco verde depende da região geográfica na qual foi feito o cultivo, e que essas alterações podem afetar a aceitação pelo consumidor. Portanto, as indústrias precisam monitorar a obtenção da matéria-prima, para se produzir com qualidade mais constante. Também, tais informações serão úteis para melhor adequar as técnicas do cultivo de coco no país.

Coco Verde - Avaliações - Campinas