



T0939

INFLUÊNCIA DO TRATAMENTO ENZIMÁTICO NO TEOR DE FIBRAS, POLPA, VITAMINA C E VISCOSIDADE DE POLPA INTEGRAL DE MANGA (CV. TOMMY ATKINS)

Ana Karina Brambilla Costa (Bolsista PIBIC/CNPq), Silvana Belém de Oliveira e Prof. Dr. Roberto Hermínio Moretti (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Uma alternativa para minimizar o efeito da sazonalidade e perdas de frutas é a concentração de sua polpa. Devido à alta viscosidade e teor de polpa de algumas frutas, utilizam-se evaporadores contínuos, os quais minimizam a inscrustração, porém apresentam alto custo. O objetivo deste trabalho foi avaliar a eficiência de um pré-tratamento com enzimas pectinolíticas, seguido de centrifugação e concentração do suco clarificado obtido em um evaporador a vácuo. Utilizou-se um delineamento experimental completo 2^3 , com variáveis tempo de contato, concentração de pectinase e número de gravidades na centrifugação. Foram realizadas análises de fibras, ácido ascórbico, viscosidade e cor na polpa integral, no suco clarificado e polpa centrifugada obtidos com centrifugação e no suco clarificado concentrado. Os resultados foram avaliados através da Análise de Variância (ANOVA) e metodologia de Superfície de Resposta. Para a otimização do processo, escolheu o tempo de centrifugação de 15 minutos, 5000 G e 16 ppm de concentração de pectinase, obtendo-se um rendimento de 75% de suco clarificado, este foi concentrado até 60°brix, e incorporado a polpa precipitada, a partir disso foi possível obter polpa concentrada de manga a 28°brix. Assim foi possível concentrar polpa de manga em um evaporador simples, através desse método alternativo.

Pectinase - Manga - Delineamento experimental