



T1158

ESTUDO DA ESTABILIDADE FÍSICO-QUÍMICA DA POLPA DE CUPUAÇU

Maria Amélia de Paula Baldy (Bolsista PIBIC/CNPq), Luiz Gabriel Pereira Martin, Audirene Amorim Santana (Co-orientadores) e Prof. Dr. Rafael Augustus de Oliveira (Orientador), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

O cupuaçu (*Theobroma grandiflorum* Schum) é uma espécie nativa da região amazônica, pertencente à família *Sterculiaceae*, a mesma família do cacau. Sua polpa, que contém vitamina C, é ácida (pH 3,2) e fibrosa, com coloração amarelo-clara e com um agradável e pronunciado aroma, sendo amplamente consumida em refrescos, sorvetes, geleias, compotas, iogurtes e doces. A polpa tem grande importância como matéria-prima, podendo ser produzida nas épocas de safra, armazenada e processada nos períodos mais propícios ou segundo a demanda do mercado consumidor. O presente trabalho teve como objetivo estudar a estabilidade físico-química da polpa de cupuaçu durante a estocagem/armazenamento. Foram verificados os efeitos do uso de conservantes como benzoato e metabisulfito de sódio e do branqueamento a 90°C, com exposições de 1mim e 2mim na vida-de-prateleira deste produto. As determinações físico-químicas para análise das características foram: pH, sólidos solúveis totais, atividade de água, açúcares redutores e totais, açúcares não redutores, cor e vitamina C. Essas análises foram realizadas a cada 15 dias por um período de 5 meses. Os resultados dos tratamentos com conservantes e branqueamento foram comparados com os resultados com amostras *in natura*.

Composição centesimal - Caracterização - *Theobroma grandiflorum*