



T1079

ESTUDO DA ELABORAÇÃO DO NÉCTAR DE MANGABA

Natália Carvalho (Bolsista PIBIC/CNPq), Danielle Godinho de Araújo e Prof. Dr. Flávio Luís Schmidt (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Os frutos tropicais, como a mangaba, são perecíveis. O processamento industrial e a elaboração de polpa e bebida dessa fruta possibilitam um aumento do período de consumo e o auxílio no desenvolvimento agroindustrial do cerrado brasileiro. O trabalho teve como objetivo o processamento e a caracterização físico-química de néctar de mangaba. Inicialmente, foram elaborados dois néctares de polpa de mangaba, proveniente da região norte de Goiás: um com suco clarificado obtido da centrifugação de polpa tratada enzimaticamente com pectinase na concentração 1ml/L, à temperatura de 50-55°C por uma hora e outro com 25% de polpa in natura diluída em água potável, acrescido de açúcar até atingir 12 Brix, pasteurizado em equipamento tubular à 85°C por 20 segundos, envasado e resfriado. O rendimento do suco clarificado a partir do tratamento enzimático foi de 32,12%, no entanto foi observado um sabor desagradável. Assim, as análises de caracterização físico-químicas, foram realizadas apenas no néctar elaborado com polpa in natura, no qual foram obtidos os resultados: acidez de 0,3102 g/100g de néctar, pH 3,3; umidade de 86,54%, 12°Brix, conteúdo de proteína de 0,3640 g/100g de néctar, conteúdo de lipídeos 0,575 g/100g de néctar, conteúdo de cinzas 0,1127 g/100g de néctar e teor de ácido ascórbico de 3,9040 mg/100g de néctar.

Hancornia speciosa Gomes - Suco tropical - Fruto do cerrado