



DETERMINAÇÃO EXPERIMENTAL DA DENSIDADE DE NÉCTARES DE POLPA DE BURITI (*Mauritia flexuosa*)

Arévalo-Pinedo, A.¹, Carneiro, B. L. A.¹, Arévalo, R. P.², Arévalo, Z. D. S.¹, Freitas, I. R.³.

¹Curso de Engenharia de Alimentos – Universidade Federal do Tocantins, Palmas, Tocantins. e-mail: aroldo@uft.edu.br

²Curso de Engenharia de Alimentos – Universidade Federal da Grande Dourados, Dourados, Mato Grosso do Sul.

³Departamento de Engenharia e Tecnologia de Alimentos – Universidade Estadual Paulista - UNESP, São José do Rio Preto, São Paulo.

O buriti é uma palmeira silvestre que pertence à família das palmáceas que cresce espontaneamente nas margens dos rios da Amazônia e do cerrado brasileiro. O buriti constitui uma das principais fontes de pró-vitamina A encontradas na biodiversidade brasileira. O elevado potencial pró-vitamínico deste fruto é resultado dos altos teores de beta caroteno, principal fonte pró-vitamina A encontrado no reino vegetal. Os frutos são consumidos na forma de sucos e doces caseiros, pela população local das regiões, norte e central do Brasil. O aproveitamento industrial da polpa de buriti na forma de néctares envolve operações de pasteurização, bombeamento, agitação, resfriamento entre outras. O dimensionamento dos equipamentos utilizados no processamento de alimentos, exige dados precisos das propriedades térmicas dos produtos, tais como densidade, calor específico, etc. e de como essas propriedades se comportam durante o processo, em função da temperatura e concentração. Desta maneira o presente trabalho teve como objetivo determinar experimentalmente a densidade de néctares de buriti em função da temperatura e concentração. Foram preparadas 6 formulações de néctares de buriti com concentrações de 15, 20 a 25% de polpa e de sólidos solúveis de 11 e 13 °Brix. A densidade dos néctares foi determinada experimentalmente às temperaturas de 30, 40 e 50 °C pelo método do picnômetro, utilizando um picnômetro de 25 ml, previamente calibrado com água destilada. Os resultados mostram que os valores da densidade dos néctares variaram de 1,039 a 1,068 g/cm³. Observou-se que os valores de densidade aumentaram com o aumento da concentração, porém, diminuíram com o aumento da temperatura.

Agradecimentos: UFT e LAFRUHTEC