



## RECHEIOS DE FRUTAS: AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA

Alencar, U.R.<sup>1</sup>, Silva, F.A.V.<sup>1</sup>, Gawski, F.<sup>1</sup>, Souza, T.F.C.<sup>1</sup>, Roriz, R.F.C.<sup>2</sup>, Damiani, C.<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Curso de graduação em Engenharia de Alimentos. Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos (EAEA), Universidade Federal de Goiás (UFG), Campus Samambaia - Caixa Postal 131, CEP 74001-970, UFG, Goiânia, GO, Brasil. Tel.: (62) 3521 1541. E-mail: [ulissesra@hotmail.com](mailto:ulissesra@hotmail.com)

<sup>2</sup>Curso de pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Universidade Federal de Goiás (UFG), Campus Samambaia - Caixa Postal 131, CEP 74001-970, Goiânia, GO, Brasil

<sup>3</sup>Professora Doutora do curso de graduação em Engenharia de Alimentos. Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos (EAEA), Universidade Federal de Goiás (UFG), Campus Samambaia - Caixa Postal 131, CEP 74001-970, Goiânia, GO, Brasil

O Brasil é um grande produtor de frutas tropicais, tendo potencial para o desenvolvimento de novos produtos e processos com agregação de valor às mesmas. Assim, objetivou-se caracterizar física e quimicamente diferentes recheios de frutas, sendo avaliadas quatro formulações. Os ingredientes utilizados nas caldas foram: 1- abacaxi e açúcar cristal, 2- manga e açúcar cristal e 3- morango e açúcar cristal. E no creme, foram utilizados: 4- abacaxi, açúcar cristal e amido de milho. O preparo das caldas foi basicamente o mesmo: alternaram-se camadas de abacaxi, manga ou morango picado e açúcar em uma panela. Depois, aqueceu-se a mistura em fogo brando por, aproximadamente, 30 minutos. Para preparar o creme, peneirou-se a calda de abacaxi. Com o líquido obtido, bateram-se abacaxis cortados e descascados em liquidificador. Depois, aqueceu-se o conteúdo em uma panela, acrescentando açúcar e amido de milho, até levantar fervura. Então, deixou-se esfriar. Amostras dos recheios foram coletadas e analisadas, em triplicatas, quanto ao teor de sólidos solúveis (SS), ao pH e à acidez total titulável (ATT), segundo normas do Instituto Adolfo Lutz (1985). A cor foi medida utilizando-se colorímetro Hunter Lab, modelo Color Quest II, com valores expressos em  $L^*$ ,  $a^*$  e  $b^*$ . Determinou-se, também, a relação SS/ATT. Os resultados médios encontrados para a calda de abacaxi foram de: SS = 50,23°Brix; pH = 3,39; ATT = 1,66%; SS/ATT = 30,26;  $L^*$  = 37,23;  $a^*$  = 0,56;  $b^*$  = 8,65. Já para a de morango, foram de: SS = 28,33°Brix; pH = 3,61; ATT = 1,15%; SS/ATT = 24,63;  $L^*$  = 31,00;  $a^*$  = 13,29;  $b^*$  = 1,85. E para a de manga, foram de: SS = 25,33°Brix; pH = 3,41; ATT = 1,53%; SS/ATT = 16,55;  $L^*$  = 40,59;  $a^*$  = 6,98;  $b^*$  = 21,19. Quanto ao creme, foram de: SS = 19,33°Brix; pH = 3,51; ATT = 1,24%; SS/ATT = 15,59;  $L^*$  = 42,93;  $a^*$  = -1,55;  $b^*$  = 5,50. Portanto, os recheios obtiveram valores de pH abaixo de 4,5; proporções equivalentes de SS e ATT, indicando sabor ácido e doce equilibrados e a cor instrumental evidenciou que a coloração original das frutas foi conservada.