

“EMPREENDEDORISMO PARA A INDÚSTRIA DE
ALIMENTOS: Cultivando Ideias e Transformando em Negócios.”

ANÁLISES QUÍMICAS DE ARAÇÁ ROXO (*Psidium rufum* DC.)

Natália Reginato¹; Caroline Pereira Moura Aranha¹

¹ Universidade Federal da Grande Dourados, Faculdade de Engenharia, Engenharia de Alimentos, Dourados – MS. E-mail: natregi97@gmail.com

Palavras-chave: umidade, pH, sólidos solúveis.

O aumento do interesse no consumo e estudos sobre a composição química de frutas deve-se aos muitos benefícios trazidos ao organismo humano. A biodiversidade brasileira apresenta grande importância neste contexto, pois muitos dos frutos do país ainda são desconhecidos ou pouco utilizados na indústria alimentícia. O araçá roxo cujo nome científico é *Psidium rufum* DC., pertencente à família das mirtáceas, é um arbusto que pode atingir 1 a 3 metros. O fruto do araçazeiro roxo apresenta sabor muito semelhante ao da goiaba, porém um pouco mais ácido, é um fruto pequeno, arredondado, com sementes, cuja polpa é viscosa de coloração arroxeada. Diante do exposto, o objetivo do presente trabalho foi avaliar a umidade, atividade de água, pH e sólidos solúveis da polpa do fruto do araçá roxo do semiárido Sul-Mato-Grossense. Os frutos selecionados foram colhidos no araçazeiro roxo (*Psidium rufum* DC.) cultivado no município de Rio Brillante - MS. O estágio fenológico em que foram colhidos apresentava coloração roxa esverdeada e madura, dos quais foram armazenados em temperatura de -2 C° e encaminhado para o Laboratório de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal da Grande Dourados. Os frutos identificados com presença de injúrias e defeitos foram eliminados e os demais lavados em água corrente, sanitizados, secos e armazenados em freezer. As amostras utilizadas para as análises passaram por trituração em multiprocessador e peneiradas para a homogeneização da polpa. A determinação do pH foi feita diretamente por pHmetro, os teor de sólidos solúveis foi utilizado o refratômetro, no qual foi colocada uma gota no prisma da amostra, com leitura direta e valores expressos em °Brix. A análise do teor de umidade foi determinada através do método gravimétrico, em estufa a 70°C durante 24 horas. A atividade de água foi medida em Decagon-Aqualab. O pH da amostra foi de 2,89 observando que a fruta tem características ácidas, já o teor de sólidos solúveis (açúcares e ácidos orgânicos) foi de 12% a 20°C, o teor de umidade de 82,59 e a atividade de água de 0,987. A polpa do araçá apresentou pH baixo que é uma característica desejável para a industrialização, podendo dispensar a etapa de acidificação. O araçá roxo é um alimento com alta umidade e atividade de água, os efeitos da água presente no fruto estão relacionados com a velocidade das



**VIII SEMANA ACADÊMICA DE
ENGENHARIA DE ALIMENTOS
6 a 8 de Junho de 2018**



**“EMPREENDEDORISMO PARA A INDÚSTRIA DE
ALIMENTOS: Cultivando Ideias e Transformando em Negócios.”**

reações químicas, enzimáticas e do crescimento microbiano. O araçá roxo apresenta limitações para o consumo “in natura” devido ao elevado teor de umidade, contudo a polpa é sucosa, mole, de cheiro agradável e de sabor ácido, podendo ser utilizada para formulação de sucos, sorvetes, cremes e outros.

