



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.”

ANÁLISES QUÍMICAS DE DUAS MARCAS DE KETCHUP COMERCIALIZADOS EM DOURADOS – MS

**Ana Luiza Martins Candido de Faria¹; Ivan Severo Antunes¹; José Luis Antunes da Silva¹;
Thiago Oliveira Martins¹; Wesley Santana de Lima¹; Amanda dos Santos Fernandes¹; Caroline
Pereira Moura Aranha¹**

¹Universidade Federal da Grande Dourados, Faculdade de Engenharia, Engenharia de Alimentos, Dourados –MS. e-mail: CarolineAranha@ufgd.edu.br.

Palavras-Chave: Sólidos solúveis; pH; Atividade de água.

O ketchup é um molho de origem chinesa, introduzido no Ocidente através da Malásia, onde o ingrediente principal era o cogumelo, acredita-se que o ketchup atual tenha sua origem no molho para peixes da cultura chinesa chamado ketsiap ("molho"). Na Malásia, uma outra versão deste mesmo molho tem o nome de kechap, que significa "gosto". O seu consumo tem aumentado a cada ano. Usado mais como um acompanhamento de lanches e receitas. As principais características do tomate para se obter um produto de boa qualidade são a cor e o aroma, o ketchup é um molho formulado basicamente com polpa concentrada de tomate, açúcar, sal, vinagre, especiarias e condimentos variados. Objetivo do trabalho foi analisar o pH, a atividade de água (A_w) e os sólidos solúveis de duas marcas de ketchup Fugini e Só Frutas. O pH foi realizado em phmetro devidamente calibrado, a atividade da água no Aqualab e o teor sólidos solúveis no refratômetro de bancada. Os resultados de pH foi de 3,53 para o ketchup Fugini e de 3,41 para o só Frutas. Em relação A_w os valores foi de 0,927 e 0,934 para o ketchup fugini e Só frutas, respectivamente. Os ketchup avaliados apresentaram sólidos solúveis acima



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.”

de 30% sendo de 30,2% para o ketchup Fugini e 33% para o Só Frutas. Com os resultados verificou que o ketchup da marca Só Frutas é mais ácido com maior quantidade de água disponível para reações bioquímicas e possui mais sólidos solúveis. De maneira geral, os ketchup avaliados são considerados alimentos com baixo pH, logo menos susceptível a degradação microbiológica apesar de possuírem alta atividade de água e ter consideráveis quantidade de sólidos.

