



AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE POLPAS DE FRUTAS COMERCIALIZADAS NO MUNICÍPIO DE CUITÉ-PB

Arielly Samara Santos Batista¹, Denise Domingos da Silva²

RESUMO

Tem-se observado um grande consumo de polpas de frutas ao longo dos anos, sendo necessários estudos que possam avaliar a qualidade desses alimentos apresentando uma maior segurança para o consumo humano. Diante disso, o presente estudo teve como objetivo avaliar a qualidade de polpas de frutas congeladas comercializadas no município de Cuité-PB, verificando a adequação das mesmas aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ's) vigentes na legislação brasileira, teor de vitamina C presente, bem como a rotulagem obrigatória. As análises foram realizadas no Laboratório de Química Analítica e no Laboratório de Biocombustíveis e Química Ambiental, no Centro de Educação e Saúde da Universidade Federal de Campina Grande-Campus Cuité, na qual foram determinados os parâmetros de: pH, sólidos solúveis totais (SST), acidez total titulável (ATT), relação SST/ATT, vitamina C, sólidos totais (ST) e umidade, todas em triplicata, bem como análises dos rótulos, de cinco amostras diferentes de polpa de fruta congelada de uma única marca comercial: açaí, cupuaçu, goiaba, graviola e uva. A partir dos resultados obtidos no estudo, observou-se que grande parte das amostras se encontram dentro dos padrões de controle e qualidade estabelecidos pela Instrução Normativa nº 1 de 2011, e todas atendem as exigências quanto a rotulagem, porém, algumas polpas de frutas se encontram em desacordo em relação aos parâmetros físico- químicos.

Palavras-chave: PIQ; vitamina C; rotulagem.

¹ Aluna do Curso de Farmácia, Unidade Acadêmica de Saúde, Centro de Educação e Saúde, UFCG, Cuité, PB, Email: ariellysamara11@hotmail.com.

² Química, Professora. Doutora, Unidade Acadêmica de Biologia e Química - UABQ, Centro de Educação e Saúde, UFCG, Cuité, PB, Email: dedomingos@gmail.com.

PHYSICOCHEMICAL EVALUATION OF FRUIT PULP COMMERCIALIZED IN THE MUNICIPALITY OF CUITÉ-PB

ABSTRACT

A large consumption of fruit pulp has been observed over the years, and studies are needed to evaluate the quality of food and provide greater safety for human consumption. The objective of this study was to evaluate the quality of frozen fruit pulps marketed in the city of Cuité-PB, verifying an adequacy of the soes to the Identity and Quality Standards (PIQ's) in force in Brazilian legislation, present vitamin C content, and compulsory labeling. The analyzes were carried out in the Laboratory of Analytical Chemistry and Non-Laboratory of Biofuels and Environmental Chemistry, not the Campina Grande Federal University's Campus Cuité Health and Education Center, in which the parameters of pH, total soluble solids (TSS), acidity total titratable (ATT), SST / ATT ratio, vitamin C, total solids (TS) and moisture, all in triplicate, as well as product analyzes, of five different samples of frozen fruit pulp of a single trademark: açaí, cupuaçu , guava, graviola and grapes. From the results obtained in the study, it was observed that most of the samples are within the control and quality standards established by Normative Instruction No. 1 of 2011, and all meet the requirements regarding labeling, however, some fruit pulps throughout the part in disagreement regarding the physicochemical parametric.

Keywords: PIQ; vitamin C; labeling.