

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E COMPORTAMENTO REOLÓGICO DE FRUTAS DO SEMIÁRIDO PARAIBANO

Gabriela Santos Silva¹, Josivanda P. Gomes², Karla dos S. Melo de Sousa³

RESUMO

Este trabalho teve o objetivo determinar o comportamento reológico e caracterizar físico-quimicamente as polpas de umbu e umbu-cajá quanto aos parâmetros de: pH, sólidos solúveis totais, umidade, sólidos totais, acidez total titulável, açúcares redutores, ácido ascórbico, cinzas, cor (L, a e b) e atividade de água. O comportamento reológico foi determinado utilizando-se o viscosímetro Brookfield modelo RV, e os modelos de Ostwald-de-Waele ou Lei da potência, Mizrahi-Berk, Herschel-Bulkley e Casson foram ajustados às curvas da tensão de cisalhamento em função da taxa de deformação. Os dados da caracterização físico-química foram analisados estatisticamente através de delineamento inteiramente casualizado. Analisando os resultados obtidos verificou-se que as polpas de umbu e umbu-cajá apresentaram características físico-químicas diferentes. O modelo reológico de Mizrahi-Berk foi o que apresentou os melhores ajustes para todas as amostras, com $R^2 > 0,94$ e $P < 5\%$, ambas as polpas apresentaram comportamento pseudoplástico.

Palavras-chave: *Spondias tuberosa*, *Spondias* sp., polpa

ESTA ALUNA É DE UM PROJETO MEU DO CNPQ

¹ Aluna do Curso de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola, CTRN/UFMG, Campina Grande, PB, E-mail: gabriela_eng_alimentos@yahoo.com.br

² Engenharia Agrícola, Professora Doutora, Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola, CTRN/UFMG, Campina Grande, PB, E-mail: josivanda@gmail.com, *Autor para correspondências

³ Engenheira Agrícola, Professora Doutora, Unidade Acadêmica de Tecnologia do Desenvolvimento, CDSA/UFMG, Sumé, PB, E-mail: karlamelo@ufcg.edu.br