



## **AVALIAÇÃO DO PERFIL FÍSICO-QUÍMICO E SENSORIAL DE POLPAS DE FRUTA COMERCIALIZADAS EM CINCO CIDADES DO ALTO SERTÃO PARAIBANO**

**Thamirys Lorraine Santos Lima<sup>1</sup>, Luiz Gualberto de Andrade Sobrinho<sup>2</sup>**

### **RESUMO**

O crescimento da indústria de frutas tem se baseado, em grande parte, à produção de polpas de frutas congeladas, a qual surge como uma alternativa de baixo custo para viabilizar a oferta de frutos nos períodos de safra e entressafra. O desenvolvimento desse mercado é resultado da produção de polpas congeladas por micro e pequenas empresas, muitas vezes implantadas com o intuito de melhorar a renda familiar de pequenos produtores rurais. Neste contexto, este trabalho tem como objetivo avaliar parâmetros físico-químico (umidade, cinzas, acidez titulável, pH, sólidos solúveis em °Brix, determinação da relação SS/AT, açúcares redutores e ácido ascórbico) e o perfil sensorial (cor, aroma, sabor, odor e intensão de compra) de quinze polpas de frutas de diferentes sabores comercializadas nas cidades de Pombal-PB, Uiraúna-PB, Patos-PB, Sousa-PB e Cajazeiras-PB. Os resultados obtidos mostraram que 70% das polpas de frutas analisadas encontram-se de acordo com a legislação brasileira vigente. Na análise sensorial verificou-se que a amostra de sabor cajá, adquirida em Pombal-PB foi a que teve a melhor avaliação, entretanto a Amostra 02, sabor graviola, proveniente da cidade de Sousa-PB foi a que apresentou a menor aceitação sensorial.

**Palavras-chave:** polpa de fruta, composição físico química, sensorial.

## **EVALUATION PROFILE OF PHYSICAL-CHEMICAL COMPOSITION AND SENSORY ANALYSIS OF FROZEN FRUIT PULPS COMMERCIALY IN FIVE CITIES OF PARAIBA STATE-BRAZIL**

### **ABSTRACT**

The growth of the fruit industry has been based, in large part, to the production of frozen fruit pulps, which appears as a low cost alternative to facilitate the availability of fruits in season crops and harvests. The development of this market is the result of production of frozen pulps by micro and small enterprises, often introduced with the objective of improving household incomes of small farmers. In this context, this work aims to evaluate physico-chemical parameters (moisture, ash, acidity, pH, soluble solids in ° Brix, determination ration of SS / AT, reducing sugars and ascorbic acid and the sensory profile (color, aroma , flavor, odor, and purchase intention) of fifteen frozen fruit pulps of different flavors sold in the cities of Pombal-PB, Uiraúna-PB, Patos-PB, Sousa-PB and Cajazeiras- PB. The results showed that 70% of fruit pulps are analyzed according to the Brazilian legislation. In sensory analysis they were found that the hog plum pulp sample, acquired in Pombal-PB, had the best sensorial evaluation, however the soursop pulp sample, from Sousa-PB, had the less acceptance.

**Keywords:** fruit pulp, physical-chemical composition, sensory.

<sup>1</sup>Aluna de Graduação do Curso de Engenharia de Alimentos, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, UFPG, Pombal, PB, e-mail: thamyrisl2012@hotmail.com

<sup>2</sup>Químico Industrial, Professor Doutor, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, UFPG, Pombal, PB e-mail: luiz.gualberto@ccta.ufcg.edu.br