



16, 17 e 18 de novembro de 2016.
Campina Grande, Paraíba, Brasil

PROCESSAMENTO E ESTABILIDADE DE BLENDS DE FRUTOS TROPICAIS

Maria Jaízia dos Santos Alves¹, Adriana Ferreira dos Santos²

RESUMO

O objetivo deste trabalho foi desenvolver e avaliar o período de conservação de blends à base de néctares de maracujá, acerola, coco, goiaba, melão e goiaba. Foram desenvolvidas três formulações: F1: 35% (abacaxi), 25 % (acerola), 25 % (maracujá), 15 % (melão); F2: 35% (abacaxi), 25 % (acerola), 20 % (maracujá), 10 % (melão), 10% (goiaba) e F3: 35% (abacaxi), 25 % (acerola), 15 % (maracujá), 10 % (melão), 10% (goiaba), 5% (coco). Após a obtenção dos blends, estes foram armazenados por um período de 30 dias em condições ambiente, a cada 5 dias. Foram realizadas avaliações físico-químicas (pH, acidez, sólidos solúveis, acidez titulável, ácido ascórbico) e compostos bioativos (clorofila, carotenoides, flavanoides e antocianinas). Os néctares e as formulações dos blends apresentaram pH favorável a estabilidade microbiológica, sendo inferior a 4,5. A formulação III, apresentou os maiores teores de ácido ascórbico e SS durante o armazenamento. A mistura dos néctares de frutos tropicais são viáveis na elaboração de blends e pode representar um bom potencial de mercado a ser explorado.

Palavras-chaves: néctares, qualidade, bioativos.

¹Graduanda em Engenharia de Alimentos, Departamento de Engenharia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: jaizia2011@gmail.com

²Professora, Doutora em Agronomia, UATA/CCTA/UFCG, e-mail: adrefesantos@yahoo.com.br



16, 17 e 18 de novembro de 2016.
Campina Grande, Paraíba, Brasil

PROCESSING AND BLENDS OF STABILITY OF TROPICAL FRUIT

Jaízia Maria dos Santos Alves¹, Adriana Ferreira dos Santos²

SUMMARY

The aim of this study was to develop and evaluate the blends retention period based on passion fruit nectars, cherry, coconut, guava, melon and guava. Three formulations were developed: F1: 35% (pineapple), 25% (acerola), 25% (passionfruit), 15% (melon); F2: 35% (pineapple), 25% (acerola), 20% (passionfruit), 10% (melon), 10% (guava) and F3: 35% (pineapple), 25% (acerola), 15% (passionfruit), 10% (melon), 10% (guava), 5% (coconut). After obtaining the blends, they were stored for 30 days at ambient conditions, every 5 days. They were carried out physico-chemical evaluations (pH, acidity, soluble solids, titratable acidity, ascorbic acid) and bioactive compounds (chlorophyll, carotenoids, flavonoids and anthocyanins). Nectars and formulations of the blends showed pH favorable microbiological stability, being less than 4.5. Formulation III had the highest ascorbic acid content and SS during storage. The mixture of tropical fruit nectars are feasible in developing blends and may represent a good market potential to be explored.

Keywords: nectars, quality, bioactive.