



ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE BLENDS DA POLPA DE SERIGUELA COM O RESÍDUO DE JAMBOLÃO.

Júlia Stefani Gomes Cruz¹, Semirames do Nascimento Silva², Josivanda Palmeira Gomes³

RESUMO

Por possuírem características peculiares, as polpas de frutas podem ser utilizadas na elaboração de blends, os quais consistem na mistura de um ou mais tipos de polpas, conferindo novas características sensoriais e nutricionais ao produto. A elaboração dos blends (jambolão e seriguela) foi realizada no Laboratório de Armazenamento e Processamento de Produtos Agrícolas da Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola, na Universidade Federal de Campina Grande. Após seleção e higienização dos frutos em água corrente, os mesmos foram despulpados e elaboradas três formulações, codificadas como: F1: 70% da polpa de seriguela + 30% do resíduo de jambolão (F1: S70%+J30%); F2: 60% da polpa de seriguela + 40% do resíduo de jambolão (F2: S60%+J40%) e F3: 50% da polpa de seriguela + 50% do resíduo de jambolão (F3: S50%+J50%). As formulações, a polpa de seriguela e o resíduo de jambolão foram analisados em relação aos parâmetros físico-químicos (umidade, pH, atividade de água, acidez titulável, teor de sólidos solúveis, ratio e cinzas). A polpa de seriguela e o resíduo de jambolão apresentaram elevado teor de água e atividade de água, o mesmo comportamento foi observado em relação à composição química dos blends da polpa de seriguela com o resíduo de jambolão, em que se verificou alto teor e atividade de água, sendo que a formulação F3 foi a que apresentou maior teor. O aproveitamento de resíduos de frutas, como matéria-prima no processamento de novos alimentos é de grande interesse econômico e tem representado um segmento importante nas indústrias, pois agrega valor a subprodutos e reduz o acúmulo dos mesmos.

Palavras-chave: Aproveitamento de resíduos, frutas, *Syzygium cumini*.

¹Alunos da UFCA: E-mail: juliasgc1709@gmail.com

² Pós-doutoranda do CNPq/UFCA. E-mail: semirames.agroecologia@gmail.com

³ Professora da UFCA. E-mail: josivanda@gmail.com



ELABORATION AND PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERIZATION OF BLENDS OF SERIGUELA PULP WITH JAMBOLAN RESIDUE.

ABSTRACT

Due to their peculiar characteristics, fruit pulps can be used in the preparation of blends, which consist of mixing one or more types of pulp, providing new sensory and nutritional characteristics to the product. The preparation of the blends (jambolão and seriguela) was carried out at the Laboratory of Storage and Processing of Agricultural Products of the Academic Unit of Agricultural Engineering, at the Federal University of Campina Grande. After selection and cleaning of the fruits in running water, they were pulped and three formulations were prepared, coded as: F1: 70% of seriguela pulp + 30% of jambolan residue (F1: S70%+J30%); F2: 60% of the seriguela pulp + 40% of the jambolan residue (F2: S60%+J40%) and F3: 50% of the seriguela pulp + 50% of the jambolan residue (F3: S50%+J50%). The formulations, the seriguela pulp and the jambolan residue were analyzed in relation to the physicochemical parameters (moisture, pH, water activity, titratable acidity, soluble solids content, ratio and ash). It can be concluded that the seriguela pulp and the jambolan residue presented high water content and water activity. Regarding the chemical composition of the blends of seriguela pulp with jambolan residue, a high content and activity of water was also observed, and formulation F3 was the one with the highest content. In short, it appears that the use of fruit residues as a raw material in the processing of new foods is of great economic interest and has represented an important segment in the industries, as it adds value to by-products and reduces their accumulation.

Keywords: Use of waste, fruits, *Syzygium cumini*.