



Evento	Salão UFRGS 2020: SIC - XXXII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2020
Local	Virtual
Título	Processos tecnológicos para produção de suco de goiaba serrana
Autor	GIOVANA EBERT
Orientador	ALESSANDRO DE OLIVEIRA RIOS

PROCESSOS TECNOLÓGICOS PARA PRODUÇÃO DE SUCO DE GOIABA SERRANA (*ACCA SELLOWIANA*)

Autor: Giovana Ebert

Orientador: Professor Doutor Alessandro de Oliveira Rios

Instituição de Origem: Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)

A goiaba serrana (*Acca sellowiana*) pode ser utilizada para a produção de sucos industrializados, visto que seu processamento se torna importante devido ao pequeno período de conservação in natura após a colheita. Contudo, o tipo de processamento utilizado para a produção do suco pode alterar suas características físico-químicas, nutricionais e sensoriais. Assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar aspectos tecnológicos fundamentais para produção de suco a partir da goiaba serrana. Foram analisados o suco da fruta in natura e sucos obtidos por dois processos industriais: a pasteurização e a ultrafiltração. Para melhorar extração do suco e a liberação de compostos fenólicos foram adicionadas enzimas (15U/mL) no suco pasteurizado e no ultrafiltrado. O pH, a acidez total titulável e o teor de graus Brix foram determinados de acordo com metodologia da AOAC. Para determinação dos compostos fenólicos foi realizada uma extração exaustiva e análise em um cromatógrafo HPLC-DAD-MS/MS. Os resultados obtidos foram, para a análise de pH: suco fresco e ultrafiltrado (2,7) e o suco pasteurizado apresentou menor pH (2,5). Sólidos solúveis totais (°Brix): 10,2 sem diferença estatística. Respectivamente suco in natura, pasteurizado e ultrafiltrado: Acidez (g/100mL): 1,35, 1,67, 1,60. Rendimento (%): 54, 64 e 60. Compostos fenólicos totais ($\mu\text{g}\cdot 100\text{ mL}^{-1}$): $1591,18 \pm 13,43$, $21061,30 \pm 876,04$, $22198,72 \pm 681,98$. A partir destes resultados é possível concluir que para os três processamentos as análises químicas realizadas mostraram que a maior diferença entre os valores de compostos fenólicos e de rendimento confirma que a adição de enzima nos sucos pasteurizado e ultrafiltrado é importante. A produção de suco a partir da goiaba serrana apresenta-se como uma tecnologia viável para fornecer ao consumidor uma bebida de qualidade além do período de conservação da fruta in natura.