

063

**ESTUDO DA SATURAÇÃO DE CAQUI (DIOSPYRUS KAKI, L.) VAR. FUYU COM DIFERENTES AÇÚCARES E CONCENTRAÇÕES.** Joseana Severo, Luiza Sawitzki Schossler, Raul Vicenzi (orient.) (UNIJUI).

A utilização do açúcar na elaboração de produtos a base de frutas, além da conservação, agrega valor a este. Caquis (*Diospyrus kaki*, L.) var.FUYU, no estágio de maturação foram selecionados, lavados em água clorada, descascados, cortados em cubos e tratados em água 85°C por 10 minutos. Aplicaram-se quatro tratamentos que consistiam na imersão das frutas em xaropes com diferentes concentrações de glicose/sacarose. Posteriormente, os cubos foram levados à saturação pelo método lento a temperatura ambiente, em xaropes com concentração inicial de 30 °Brix e, após obtenção do equilíbrio osmótico entre a fruta e o xarope, este era aumentado em 10 °Brix. Análises físico-químicas foram realizadas a cada troca de xarope, para o controle do processo. No início, o pH decresceu, enquanto a acidez aumentou devido a autofermentação ocorrida. Cessando a fermentação, pH caminhou para o equilíbrio, em todos tratamentos, oscilando entre 4,38 a 4,93 na fruta. A acidez que na fruta era de 0,07% atingiu no final do processo valores entre 0,05% a 0,08% de ácido cítrico. No final do processo, os cubos atingiram valores esperados: 68°Brix no tratamento 100% de sacarose(1), 67,5°Brix no tratamento 20% de glicose(2), 71,75°Brix no tratamento 40% de glicose(3), e 66,25°Brix no tratamento 60% de glicose(4). O teor de açúcares redutores (AR) na fruta era de 2,8 % no início, esteve em contínuo aumento, devido a inversão da sacarose. No final, o teor de AR apresentado nos cubos foi, 6,20% tratamento 1, 7,77% tratamento 2, 8,18% tratamento 3, e 8,90% tratamento 4. O teor de ácido ascórbico na fruta que era 23,6%, decresceu em todos os tratamentos finalizando entre 2,85mg/100g e 3,16mg/100g. Testes de análise sensorial revelaram que o tratamento 2 foi o preferido, mas pelo teste de Tukey não houve diferença ao nível de 5 % de significância entre os tratamentos.