

CONSERVAÇÃO DA POLPA DE FRUTOS DE PINHA (*Annona squamosa* L.) POR MÉTODOS COMBINADOS

Frederico dos Santos Lordelo¹
Ricardo Luis Cardoso²

Este trabalho foi desenvolvido no laboratório de tecnologia de alimentos na UFRB e teve como objetivo avaliar a polpa de pinha conservada por métodos combinados, armazenada sob condição ambiente, quanto aos aspectos físico-químico e sensorial. A polpa de pinha tem grande importância como matéria prima em indústria de conservas de frutas, que podem produzir as polpas nas épocas de safra, armazená-las e reprocessá-las nos períodos mais propícios. Foram feitos quatro tratamentos: um controle com pasteurização e três químicos sem pasteurização. Nos tratamentos foram utilizados os conservantes: metabissulfito de sódio (500 ppm) e benzoato de sódio (200 ppm). Os valores de açúcares redutores obtidos para os tratamentos mostraram uma tendência de crescimento ao longo dos três meses de armazenamento. Com relação à acidez, observou-se que houve um decréscimo no início, porém de maneira geral a acidez tornou-se estável após o segundo mês de armazenamento. O tratamento com metabissulfito de sódio + benzoato de sódio sem pasteurização foi o único tratamento que manteve a estabilidade microbiológica e sensorial.

Palavras-chave: Processamento; conservação; estabilidade

¹ Estudante de graduação do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas. Bolsista PIBIC/CNPq.

² Professor Titular do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas. Orientador PIBIC