

## ANALISE FÍSICO QUÍMICA DA ÁGUA DE COCO CULTIVADO NA REGIÃO DO SERTÃO CENTRAL

Wellington Rodrigues Oliveira<sup>1</sup>; Maria Karoline Silva de Sousa<sup>1</sup>; Carla Eneida de Oliveira Mendonça<sup>1</sup>; Roberto Lima de Albuquerque<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Discente do curso de Farmácia do Centro Universitário Católica de Quixadá; E-mail: wellyngtonlima.15@outlook.com

<sup>2</sup>Docente do curso de Farmácia do Centro Universitário Católica de Quixadá; E-mail: robertolima@unicatolicaquixada.edu.br

O consumo da água de coco verde vem aumentando gradativamente com o passar dos anos. Dessa forma devido a seu sabor e refrescância, tornou-se bastante apreciada nos últimos tempos, conseqüentemente esse fator vem favorecendo o aumento do consumo dessa bebida, porem a associação Brasileira dos Produtores de Coco (ASBRACOCO), informa que muito tem que ser feito para tornar esse produto ainda mais popular no que se refere a sua comercialização na forma industrial. Assim a água de coco é um excelente produto natural, nutritivo e bastante acessível na sua forma in natura. Ela é consumida por diversas pessoas por ser ótima em termos de reposição de eletrólitos como: sódio, potássio, cálcio e magnésio. Funcionando ainda como um isotônico natural, por conter vitamina C, complexo B e cinco vezes mais potássio que os isotônicos industrializados. Podendo também ser um substituinte do soro fisiológico no processo de hidratação intravenosa. No entanto, a maior parte da população ainda prefere outros tipos de energéticos não naturais. O presente trabalho busca estabelecer padrões físico-químico para a água de coco verde obtida na região do sertão Central Cearense. Objetivando com isso estabelecer controle de qualidade para esse tipo de água, pois a constituição química pode variar de região para região. Conseqüentemente com todos os padrões químicos definidos poderá ser posto tal produto em rota de industrialização promovendo zona de comercialização industrial para esse produto, além de promover empregos diretamente e indiretamente para a região com trabalho desenvolvido. Os testes físicos químicos que foram realizados de forma imediata são o de volume de água por coco, potencial de hidrogênio (ph); condutividade; viscosidade e refratômetro. Outros testes como teor de proteína; sais; lipídios, teores de vitaminas serão realizados posteriormente. Desta forma para a realização do procedimento de análise necessitou de cocos colhidos da região, de furador de coco devidamente limpo, uso de proveta para aferir a quantidade de água presente no coco, além de outros equipamentos e vidrarias como pipetas, béqueres, bastão de vidro, funil, algodão, refratômetro de bancada, ph-metro, viscosímetro todos esses materiais pertencentes ao laboratório de Físico Química da Unicatólica. A maior parte das análises instrumentais consumirão aproximadamente 10 mL do fluido de coco. Já a quantidade de volume por coco ficou aproximadamente 1L, por sua vez o índice de acidez ficou entre 4 a 5, mostrou-se como um meio com presença de eletrólitos confirmado pela experimentação de condutivímetro, além de indicar uma viscosidade bem leve, em viscosímetro tipo ostwald. Destaca-se ainda o teste qualitativo realizado sobre o mesmo que consistiu em observar a cor da água, textura, odor e sabor (princípios organolépticos). Assim, diante do trabalhado realizado, entende-se que essa pesquisa é apenas uma etapa inicial, onde mais testes devem ser realizados, principalmente dentro de padrões estatísticos para confirma dados para possível realização comercial do produto; além de outros testes de análises como foi indicado nesse trabalho, onde isto servirá

principalmente na perspectiva de levantar dados para outras formas de comercialização do coco do sertão central.

**Palavras-chave:** Qualidade. Água. Coco. Benefícios.