

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE POLPAS DE FRUTAS COMERCIALIZADAS NO MUNICÍPIO DE PEDRA, CEARÁ

Joabe Wallace Matos Pinheiro¹; Roberto Lima de Albuquerque²

¹Discente do Curso de Farmácia do Centro Universitário Católica de Quixadá; E-mail:
joabe_wallace@hotmail.com

²Docente do Curso de Biomedicina do Centro Universitário Católica de Quixadá; E-mail: robertolima@unicatolicaquixada.edu.br

A qualidade dos processos e produtos tem sido uma constante exigência do mercado consumidor atualmente. Diante deste contexto e dada à necessidade de atender ao segmento de produção de polpa de fruta congelada é colocado um controle de qualidade físico química. Assim, serão desenvolvidas algumas análises para verificação das qualidades de polpas comercializadas no município de Pedra Branca. Essas análises serão desenvolvidas no Laboratório de Físico Química da Unicatólica de Quixadá. Com o surgimento de polpas de frutas no mercado e o sucessivo aumento do consumo desses alimentos por parte dos consumidores, principalmente com o objetivo de ganhar tempo no preparo, além de ter consumo das polpas como forma nutricional frente a outros tipos de sucos artificiais comercializados. O consumo de polpas de frutas deve seguir normas legislativas perante a ANVISA para garantir a qualidade do produto para o comércio. Assim o presente trabalho busca caracterizar as polpas de frutas quanto aos parâmetros físico-químicos de qualidade, tais como análise de viscosidade, pH, condutividade, teor de gordura, teor de açúcar, proteína, cor e sólidos totais. Dessa forma, com as obtenções dos padrões químicos poderá o consumidor ter a certeza da qualidade do produto de polpa comprado, além de favorecer a pequenos produtores locais a fazerem suas próprias polpas e executarem suas análises de forma rápida e barata. Logo terá a região do sertão central normas de padronizações para suas polpas. Inicialmente a pesquisa laboratorial será realizada com polpas mais tradicionais como as de sabores maracujá, goiaba e acerola. Esse trabalho será do tipo experimental, prospectivo, analítico consistindo em uma abordagem quantitativa, que será desenvolvido no município Quixadá na Unicatólica. As amostras deverão ser obtidas em mercantis do município de Pedra Branca-CE, sendo conduzidas a para os laboratórios de química da Unicatólica, em frasco de isopor para não comprometer suas qualidades. As informações obtidas dos testes físico-químicos serão demonstrados através de tabelas e gráficos, utilizando para isso a programação do Excel.

Palavras-chave: Polpa de fruta, Análise, físico-químicos.