

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

Joabe Wallace Matos Pinheiro<sup>1</sup>; Leandro Bezerra de Lima<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Discente do Curso de Farmácia da Faculdade Centro Universitário Católica de Quixadá.  
E-mail: Joabe\_wallace@hotmail.com

<sup>2</sup>Docente do Curso de Farmácia da Faculdade Centro Universitário Católica de Quixadá.  
E-mail: leandrobezerra@unicatolica.edu.br

### **RESUMO**

Com o surgimento da produção de polpas de frutas no mercado e o sucessivo aumento do consumo desses alimentos por parte dos consumidores, por serem ricos em fibra, carboidratos, vitaminas e minerais. E 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, e a qualidade dos processos e produtos tem sido uma constante exigência do mercado consumidor. Diante deste contexto e dada à necessidade de atender ao segmento de produção de polpa de fruta é colocado um controle de qualidade físico-química. O presente trabalho visa avaliar as características físico-químicas das polpas de frutas comercializadas na cidade de Pedra Branca-CE. As polpas de frutas foram submetidas às seguintes análises físico-químicas: pH, Acidez total titulável expressa em ácido cítrico e Antioxidante. As normas que regulamentam os padrões de qualidade desses produtos são regidas pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) a qual se foi comparada os testes de pH e Acidez titulável. O estudo foi do tipo experimental, prospectivo, analítico consistindo em uma abordagem quantitativa. As amostras analisadas de polpa de frutas com sabor de maracujá, goiaba e acerola foram obtidas de um mercantil com a mesma marca localizada em Pedra Branca-CE, sendo conduzidas a para os laboratórios de química do Centro Universitário Católica de Quixadá, em frasco de isopor para não comprometer suas qualidades. Avaliou-se que foram apresentados nas polpas analisadas o pH e a acidez titulável das amostras apresentaram dentro do Padrões de identidade e Qualidade (PIQ) exceto pela polpa de acerola que apresentou abaixo dos valores mínimos, quanto a análise antioxidante alteração na sua atividade antioxidante a amostra de acerola e com a goiaba com atividade moderada. Conclui-se que as análises obtidas de 3 amostras indicam que o os valores referentes ao pH e acidez titulável apenas a acerola apresenta acidez a baixo do indicado e a as relação a atividade antioxidante apenas o extrato de acerola apresentou a maior atividade antioxidante, seguido pela goiaba e o maracujá.

**Palavras-chave:** Polpa de fruta. Análise físico-químicos. Produção de polpa.