

AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E INSTRUMENTAL DE SUCOS DE MAÇÃ: UMA ABORDAGEM QUIMIOMÉTRICA

Leydi Viviana Herrera Alvarez (UEPG), Amanda Alves Prestes (UEPG), Natália Carvalho Cravo (UEPG), Aline Alberti (UEPG), Acácio Antonio Ferreira Zielinski (UEPG), Alessandro Nogueira (UEPG); E-mail: aprestes04@gmail.com

Os sucos de maçã são um dos mais consumidos no mundo e, a composição físico-química presente nos mesmos, influencia nas propriedades sensoriais desses produtos. O objetivo desse trabalho foi avaliar, através de análises físico-químicas e instrumentais, sucos de maçã e correlacionar suas composições de acordo com os diferentes tipos: integrais, néctares, clarificados e reconstituídos. Oito sucos das cultivares Gala, Fuji, Granny Smith e Red Delicious foram processados em laboratório, sendo classificados em clarificados e integrais. Quarenta e três sucos foram obtidos no comércio nacional e internacional, totalizando cinquenta e uma amostras de suco. Análises físico-químicas e instrumentais foram realizadas em triplicata para cada tipo de suco e os resultados foram avaliados estatisticamente. Os sucos integrais foram aqueles que apresentaram maiores teores médios para sólidos solúveis (12,72 °Brix), acidez (0,38 g/100 mL em ácido málico) e densidade (1,0512 g/mL). Para os parâmetros de cor, contudo, esses tipos de suco tiveram menor resultado em intensidade luminosa, representada pelo parâmetro L*, (78,94) e maiores para a intensidade de cor, obtida pelo parâmetro Cromo (44,27). Os sucos clarificados, devido às características de seu processamento, apresentaram o maior teor para o parâmetro L* (94,93). Em relação ao teor de nitrogênio total obtido em todos os sucos, o tipo néctar foi o que apresentou, estatisticamente, o menor conteúdo em relação aos demais sucos (78,65 mg/L). Assim, através dos parâmetros analíticos avaliados foi possível determinar que o nitrogênio, acidez e parâmetros de cor foram os fatores de maior influência na diferenciação dos sucos de maçã.

Palavras-chave: tipos de sucos, padrão de qualidade, estatística