

QUALIDADE ALIMENTAR E COMPORTAMENTO REOLÓGICO DO DOCE EM MASSA DO FRUTO DA PUPUNHA (*Bactris Gasipaes* Kunth)

Marcelo Barba Bellettini (UFPR), Camille Sicalski Guzella (UFPR), Rosemary Hoffmann Ribani (UFPR); E-mail: camilleguzella@yahoo.com.br

Estima-se que aproximadamente 80 % da produção de pupunha resulte em resíduo (bainha foliar e fruto), sugerindo que uma pequena fábrica que processa ~3000 “cabeças” por dia gera ~5,5 t/dia de resíduo, aproximadamente 131 t/mês. O desenvolvimento de um doce em massa a partir do fruto da pupunha é uma alternativa para o consumo deste resíduo. O estudo avaliou o efeito da concentração de açúcar (30 % - J1, 50 % - J2 e 70 % - J3) nas características físico-químicas e minerais, no conteúdo fenólico, nas propriedades reológicas, na segurança microbiológica e nos aspectos sensoriais do doce em massa do fruto da pupunha. O doce em massa foi preparado segundo metodologia convencional misturando a polpa do fruto (mesocarpo) da pupunha, água e açúcar. J1 e J3 apresentaram a maior umidade e açúcar total, 66,30 g/100g e 70,06 g/100g respectivamente. Os maiores contribuintes para a ingestão de componentes nutricionais foram carboidratos em açúcares totais (18,47 a 70,06 g/100g), proteínas (8,63 a 11,27 g/100g), representando 53,89 % e 24,50 % da RDA para mulheres, respectivamente. Cl (macromineral) e Fe (micromineral) foram os principais elementos nos doces, variando de 26 a 50 mg/100g e de 0,16 a 0,24 mg/100g, respectivamente. J1 resultou em um doce em massa com o maior nível de conteúdo fenólico total (35.623 ± 1.740 mg GAE/100 g). As formulações J1 e J2 apresentaram uma cor mais escura do que J3. A luminosidade ($L^* = 64,12 \pm 3,01$) e a saturação de cor ($S = 5,53 \times 10^{-7} \pm 0,22$) indicaram que J3 foi mais brilhante do que J1 e J2. Os doces em massa do fruto da pupunha comportaram-se como fluido pseudoplástico e os modelos de Ostwald-de Waele (OW) e Casson (CA), descreveram adequadamente o comportamento reológico em estado estacionário (R^2 0,88 - 0,99 e 0,75 - 0,97, respectivamente), exibindo tensão inicial de acordo com a modelo de CA. A análise sensorial por escala hedônica indicou que J2 obteve a melhor aceitação. Não foram encontrados coliformes totais, *Salmonella* e *E. coli*, indicando um bom manuseio higiênico e tempo-temperatura apropriado durante o processamento. Este novo produto agrega valor ao fruto atualmente descartado e torna os nutrientes disponíveis por um longo período de tempo.

Palavras-chave: conservação, resíduo, perfil de textura