

SALÃO DE  
INICIAÇÃO CIENTÍFICA  
**XXIX SIC**  
UFRGS  
PROPESQ



múltipla   
**UNIVERSIDADE**  
inovadora  inspiradora

<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2017: SIC - XXIX SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2017
<b>Local</b>	Campus do Vale
<b>Título</b>	Comparação de rendimento e de parâmetros físico-químicos entre diferentes formas de processamento de polpa de <i>Butia catarinensis</i>
<b>Autor</b>	EDUARDO MADRUGA MELO
<b>Orientador</b>	PLINHO FRANCISCO HERTZ

## **Comparação de rendimento e de parâmetros físico-químicos entre diferentes formas de processamento de polpa de *Butia catarinensis***

Autor: MELO, Eduardo Madruga; HERTZ, Plinho Francisco

Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)

A Agroecologia pode ser compreendida de diferentes formas, tanto como um movimento social que busca resgatar e utilizar diferentes tipos de conhecimentos tradicionais, quanto como uma área de conhecimentos multidisciplinar associada ao estudo e desenvolvimento de agroecossistemas sustentáveis. Nesse contexto, as frutas do *Butia catarinenses*, espécie nativa do sul da América do Sul, apresentam um grande potencial econômico podendo ser aproveitadas *in natura* ou processadas na forma de doces, compotas e polpas. Neste trabalho, para o caso das polpas, foram realizadas uma série de análises físico-químicas com vistas a diferenciar polpas obtidas com diferentes processamentos. Para o *Butia catarinensis*, foram observadas quatro diferentes formas de despolpa, considerando especialmente a incorporação (ou não) de água, e o diâmetro da peneira usada. As polpas resultantes destes processos apresentam diferenças significativas quanto a características sensoriais, principalmente por conta da variação de teor de água, dos açúcares dissolvidos e da viscosidade aparente. As frutas foram coletadas, logo após congeladas e prontamente levadas para o Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos (ICTA/UFRGS) onde foram mantidas congeladas (-18C) até o momento das análises. Foram realizados dois processos de despolpa em dois dias distintos, um com a utilização de água outro sem. Para tanto, foi utilizada uma despulpadeira da marca Macanuda, do tipo vertical, com potência de 0,75 HP. Em cada um dos dias, as frutas utilizadas foram descongeladas, sob refrigeração por 24 horas, pesadas e introduzidas na despulpadeira e processadas em duas etapas. Na primeira etapa de despolpa, foi utilizada uma peneira com poros de 1,5 mm de espessura, onde a polpa resultante desse processo foi denominada de ‘polpa grossa’. Em seguida foram coletadas alíquotas para análise, e a polpa grossa foi pesada e novamente introduzida na despulpadeira, desta vez utilizando uma peneira com poros de 1 mm de espessura. A polpa final foi denominada de ‘polpa fina’. Foram determinados os valores de sólidos totais e sólidos solúveis e tempo de escoamento, como indicativo da viscosidade. Os resultados indicaram variação significativa de rendimento entre os quatro métodos de despolpa. Os resultados encontrados neste trabalho relativos ao rendimento da polpa grossa foram, respectivamente, 93 e 56%, com e sem a adição de água. Em relação às características físico-químicas das polpas obtidas foi possível perceber que a quantidade de água adicionada alterou significativamente todos os parâmetros analisados, podendo – desta forma – ser detectável com relativa facilidade. Portanto, foi possível diferenciar os quatro tipos de polpas analisadas com base em análises físico-químicas de simples reprodução e rápida resposta. Com efeito, cabe refletir a diferença entre as polpas obtidas através de peneiras com distintos diâmetros. A significativa variação de rendimento e do tempo de escoamento e a pequena diferença de sólidos totais pode ser um indicativo, entre outros efeitos, da retirada de quantidades relevantes de fibras alimentares, incorrendo ao desbalanceamento nutricional do alimento em questão. Portanto, são necessárias mais análises para averiguar a efetividade dessa hipótese.