

**Determinação físico-química de néctares de goiaba comercializados na cidade de Zé Doca - MA**

Aline de Cássia Carvalho Lopes<sup>1</sup>, Domendes José Silva Machado<sup>2</sup>, Victor Gabriel Vaz Batalha de Sena<sup>3</sup>, Janmylla Gomes Ribeiro do Nascimento<sup>4</sup>, Fátima Alves Teixeira<sup>5</sup>.

1. Graduanda de Tecnologia de Alimentos, IFMA, Zé Doca - MA; \*[aline.c.carvalho@gmail.com](mailto:aline.c.carvalho@gmail.com)

2. Graduando de Licenciatura em Química, IFMA, Zé Doca – MA

3. Graduando de Tecnologia de Alimentos, IFMA, Zé Doca – MA

4. Professora de Tecnologia de Alimentos do Instituto Federal do Maranhão – Campus Zé Doca

5. Professora de Tecnologia de Alimentos do Instituto Federal do Maranhão – Campus Zé Doca

Palavras Chave: *parâmetros, goiaba, legislação*

### Introdução

A goiaba (*psidium guajava L.*) é uma fruta nativa da América tropical, sendo um dos frutos de maior importância nas regiões tropicais e subtropicais não só devido ao valor nutritivo, mas também pela excelente aceitação do consumo *in natura* e pela ampla aplicação industrial (BRUNINI et al., 2003). Além da expressividade econômica, a goiaba é um dos frutos tropicais de maior valor nutricional sendo rico em vitamina C e pró-vitamina A, é também uma excelente fonte alimentar, bastante energética, contendo calorias e possuindo teores de açúcares, ferro, cálcio, fósforo e vitamina B (LIMA et al., 2002). Os principais produtos industrializados de goiaba no Brasil são: goiabada, compota, doce de goiaba cremoso, geleia, suco e néctar.

Segundo a Instrução Normativa nº 12 de 04/09/2003 néctar de goiaba é a bebida não fermentada, obtida da dissolução, em água potável, da parte comestível da goiaba e açúcares, destinado ao consumo direto, podendo ser adicionado de ácidos (BRASIL, 2003).

As características físico-químicas do néctar de goiaba varia com as características da variedade processada, maturidade, variação natural, clima e práticas culturais, , assim como seu processamento (RODRIGUES, 2002). Com o presente estudo objetivou-se analisar os parâmetros físico-químicos de diferentes marcas de néctar de goiaba comercializados na cidade de Zé Doca – MA.

### Resultados e Discussão

Foram analisadas 03 marcas comerciais de sucos prontos para beber (néctar) de goiaba adquiridos no comércio local da cidade de Zé Doca-MA.

Os valores observados nas análises físico-químicas dos néctares de manga (acidez titulável, pH e sólidos solúveis) encontram-se na Tabela 1.

Os resultados de sólidos solúveis observados variaram entre 9,3 a 11,2 nas amostras analisadas. A marca B apresentou valor abaixo do previsto na legislação na legislação.

O pH, embora não seja regulamentado pela legislação brasileira, é de suma importância para a formulação das bebidas, uma vez que nunca deve ser superior a 4,5, visto que acima deste valor pode favorecer o crescimento do *Clostridium botulinum*. No entanto a marca C apresentou pH mais elevado, 4,34.

Foi observado para acidez titulável que todas as marcas de néctares de goiaba apresentaram valores superiores ao estabelecidos pela legislação.

**Tabela 1.** Os valores médios das análises físico-químicas (acidez titulável, pH e sólidos solúveis) de três marcas de néctares de goiaba.

34 a 55

Determinações	Marcas			Padrão Legislação
	A	B	C	
Sólidos solúveis (°Brix)	10,5	9,3	11,2	Mínimo 10,00
pH	3,89	3,96	4,34	-
Acidez titulável (g/100mL)	0,39	0,40	0,24	Mínimo 0,10

### Conclusões

Diante do exposto, conclui-se que a marca B não atendeu às exigências da legislação vigente pela Instrução Normativa nº 12 de 04/09/2003 para ser comercializada como de néctar de goiaba.

### Agradecimentos

Ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão pelo apoio.

BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 12, de 4 de setembro de 2003. Regulamento Técnico para fixação de Padrões de Identidade e Qualidade Gerais para Suco Tropical e de outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília-DF, Ed. nº 174 de 9 de setembro de 2003.

BRUNINI, M. A.; OLIVEIRA, A. L. de; VARANDA, D. B. Avaliação da qualidade da polpa de goiaba 'Paluma' armazenada a -20°C. Revista Brasileira de Fruticultura. Jaboticabal – SP, v. 25, n. 3, p. 394-396, 2003.

LIMA, V. A. C.; ASSIS, J. S.; NETO, L.G. Caracterização dos frutos de goiabeiras e seleção de cultivares na região do Submédio São Francisco. Revista Brasileira de Fruticultura, Jaboticabal, v. 24, n. 1, p. 273-276, abr. 2002.

RODRIGUES, R. B. Aplicação dos processos de separação por Membranas para produção de suco clarificado e concentrado de Camu-camu (*Myrciaria dúbia*). 2002. 146 f. Tese (Doutorado em Tecnologia de Alimentos) – Universidade Estadual de Campinas, Departamento de Tecnologia de Alimentos, Campinas, 2002.