



ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL E CLARIFICADO

Boesso, F. F.¹, Bronzatto, F. B.¹, Castello, L. G.¹, Prezzotto, R.¹, Uliana, M. R.¹,
Venturini Filho, W. G.¹

¹ Departamento de Gestão e Tecnologia Agroindustrial, Faculdade de Ciências Agronômicas/UNESP – Botucatu, São Paulo, e-mail: franboesso@fca.unesp.br

O Laboratório de Bebidas da Faculdade de Ciências Agronômicas firmou uma parceria com a Associação de Produtores Orgânicos do município de Botucatu, SP, e, para atender aos interesses desta, foram realizados trabalhos para o desenvolvimento e caracterização de produtos derivados de maçã, com o intuito de agregar valor à fruta. Em função disso, o objetivo deste trabalho foi produzir e caracterizar físico-quimicamente, suco de maçã orgânico da variedade Eva. O experimento foi dividido em dois tratamentos com duas repetições (T1 – suco de maçã integral; T2 – suco de maçã clarificado). Os sucos de maçã foram extraídos por meio de uma centrífuga (marca Philips Walita). O processo de clarificação foi realizado pelo método de filtração a vácuo utilizando uma tela de nylon de 120 *mesh* como elemento filtrante. Os sucos foram acondicionados em garrafas de vidro branco transparente de 500 mL, fechadas com tampas metálicas e armazenadas em freezer doméstico (-15°C) até o momento das análises. Foram realizadas as seguintes análises físico-químicas: pH, Acidez Total (AT), Brix, *Ratio*, Açúcar Redutor (AR), Açúcar Redutor Total (ART), Sacarose e Turbidez. Os resultados foram submetidos à análise de variância seguida pelo teste de Tukey (1% de probabilidade). Os sólidos solúveis dos sucos integral e clarificado foram 14,9 e 14,7 °Brix, respectivamente. O pH foi igual para ambos os sucos (3,7), assim como a acidez total (0,4 g de ácido g 100mL⁻¹). O suco integral apresentou açúcares redutores iguais a 8,2 g de glicose 100mL⁻¹, açúcares totais iguais a 11,5 g de glicose 100mL⁻¹ e sacarose igual 3,2 %. Assim como o suco clarificado, que apresentou resultados próximos ao integral (açúcares redutores 8,1 g de glicose 100mL⁻¹, açúcares totais 11,4 g de glicose 100mL⁻¹ e sacarose igual 3,1 %). Os sucos não diferiram significativamente entre si para todas as análises realizadas exceto para a Turbidez, em que o suco integral apresentou-se mais turvo que o clarificado (integral 3594,5 NTU e clarificado 825 NTU). A taxa de remoção da turbidez foi de 77%, demonstrando a eficiência do processo de clarificação utilizado neste experimento.

Agradecimentos: À Associação de Produtores Orgânicos do município de Botucatu.