



**ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E REOLÓGICA DA POLPA DE BACUPARI (*Rheedia
gardneriana* Tr. & Planch.)**

Paglarini, CS¹; Pinto, EG¹; Silva, FS¹; Porto, AG¹; Leite, ALM¹; Pastro, DC¹

¹Departamento de Engenharia de Alimentos– Universidade do Estado de Mato Grosso, Campus de Barra do Bugres, –CEP: 78390-000 – Barra do Bugres – MT – Brasil, Telefone: (65)3361-1413 – e-mail: (camilaspaglarini@gmail.com)

O bacupari (*Rheedia gardneriana* Tr. & Planch.) ainda não é uma espécie domesticada, porém apresenta elevado potencial para exploração econômica pela larga aceitação de seus frutos tanto para consumo *in natura* como na forma processada, podendo, a médio e longo prazo, estabelecer-se como uma nova opção para o mercado interno e externo de frutas exóticas. O objetivo deste trabalho foi caracterizar o fruto *in natura* e avaliar o comportamento da viscosidade da polpa de bacupari em diferentes temperaturas e velocidades de rotação. Foram realizadas análises físico-químicas de umidade, sólidos solúveis totais, açúcares redutores em glicose e não redutores em sacarose, cinzas e foi analisado o rendimento do fruto, todas as análises foram realizadas em triplicatas. A viscosidade das amostras foi determinada em viscosímetro Brookfield modelo DV-I Prime, em 4 velocidades de deformação (0,5-1,0-1,5 e 2,0 s⁻¹) e nas temperaturas de 10, 20, 30, 40, 50 e 60 °C. De acordo com os resultados obtidos, o bacupari possui 74,22% de umidade, 1,12% de açúcares redutores, 13,32% de açúcares não redutores, 17,92 °Brix, 0,32% de cinzas e o rendimento do fruto é de 40%. As reduções de viscosidade com o aumento da velocidade de rotação e conseqüente aumento da taxa de deformação caracterizam a polpa de bacupari como fluido pseudoplástico. A equação do tipo Arrhenius não mostrou-se adequada para predições de viscosidade aparente em função da temperatura, uma vez que a viscosidade não reduziu com o aumento da temperatura.

Agradecimentos: FAPEMAT e CNPq