

## Efeito dos aditivos na elaboração da espuma de goiaba

Daniel de Souza Lima<sup>1</sup>; Joabis Nobre Martins<sup>2</sup>; Jânio Eduardo de Araújo Alves<sup>3</sup>; Dyego da Costa Santos<sup>4</sup>; Adriana de Carvalho Figueiredo<sup>2</sup>; Sandra Regina da Silva Galvão<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Discente do curso Técnico em Agropecuária, do IF Sertão Pernambucano *campus* Salgueiro, [gabryella\\_maia@hotmail.com](mailto:gabryella_maia@hotmail.com);

<sup>2</sup>Prof. Doutor(a) do IF- Sertão Pernambucano *campus* Salgueiro, [joabis.nobre@ifsertao-pe.edu.br](mailto:joabis.nobre@ifsertao-pe.edu.br); [adriana.figueiredo@ifsertao-pe.edu.br](mailto:adriana.figueiredo@ifsertao-pe.edu.br); [sandra.galvao@ifsertao-pe.edu.br](mailto:sandra.galvao@ifsertao-pe.edu.br);

<sup>3</sup>Técnico em Laboratório do IF- Sertão Pernambucano *campus* Salgueiro, [janio.alves@ifsertao-pe.edu.br](mailto:janio.alves@ifsertao-pe.edu.br);

<sup>4</sup>Prof. Doutor do IF Acre *campus* Xapuri, [dyego.csantos@gmail.com](mailto:dyego.csantos@gmail.com);

O desperdício e os altos investimentos em conservação com cadeia do frio são grandes problemas para conservação de frutos no país, ocasionando altos índices de perdas no mercado atacadista e varejista. O objetivo da pesquisa foi estudar os efeitos que os aditivos causaram na elaboração da espuma de goiaba. Para elaboração da espuma, foi adicionado à polpa de goiaba aditivos (Emustab e liga neutra) e, essa mistura foi submetida à agitação, em uma batadeira industrial por 5, 10, 15, 20, 25, e 30 minutos. Após seleção da melhor formulação da polpa de goiaba em espuma, realizou-se a caracterização físico-química da mesma para as seguintes variáveis em estudo: Umidade(%); Sólidos totais (%); Cinzas (%); Acidez total titulável; Açúcar redutor, não redutor e total (%); ácido ascórbico (mg/100g; densidade (g/cm<sup>3</sup>); Sólidos solúveis totais (°Brix) e ratio (relação SST/ATT). Pôde-se perceber na comparação da polpa de goiaba *in natura* e espuma da goiaba que, houve diminuição na umidade da polpa ao adicionar os aditivos e, que houve elevação na quantidade de sólidos na polpa em espuma. A densidade; os açúcares e os sólidos solúveis totais se mantiveram estável, indicando assim, que a quantidade de aditivos adicionada não interferiu na qualidade da polpa *in natura*. Conclui-se que, a quantidade de aditivos utilizada foi ideal para formação da espuma com a manutenção das características da polpa natural, indicando assim, qualidade no seu processamento e, preservação dos seus nutrientes analisados.

**Palavras-chave:** Conservação; processamento; aeração.

**Agradecimentos:** Instituto Federal Sertão Pernambucano *campus* Salgueiro