

Efeito dos aditivos na elaboração da espuma de goiaba

Daniel de Souza Lima¹; Joabis Nobre Martins²; Jânio Eduardo de Araújo Alves³; Dyego da Costa Santos⁴; Adriana de Carvalho Figueiredo²; Sandra Regina da Silva Galvão²

¹Discente do curso Técnico em Agropecuária, do IF Sertão Pernambucano *campus* Salgueiro, gabryella_maia@hotmail.com;

²Prof. Doutor(a) do IF- Sertão Pernambucano *campus* Salgueiro, joabis.nobre@ifsertao-pe.edu.br; adriana.figueiredo@ifsertao-pe.edu.br; Sandra.galvao@ifsertao-pe.edu.br;

³Técnico em Laboratório do IF- Sertão Pernambucano *campus* Salgueiro, janio.alves@ifsertao-pe.edu.br;

⁴Prof. Doutor do IF Acre *campus* Xapuri, 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/cm³); 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