

DETERMINAÇÃO DE MATÉRIAS ESTRANHAS EM DOCES DE FRUTAS

Pesquisador(es): KOCH, B. C. Daiane ; DE CARLI, Eliane Maria

Curso: Pós Graduação Segurança e Qualidade de Alimentos

Área: Ciências da Exatas e Tecnológicas

Resumo: Pelo seu valor nutricional as frutas desempenham papel fundamental na saúde humana e sua boa aceitação pela população deve-se ao seu aroma e sabor. O trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade de amostras de doces de frutas, por meio da determinação de sujidades leves pelo método descrito pela AOAC. Foram analisadas 25 amostras subdividida nos sabores de doce de morango (*Fragaria sp*), de uva (*Vitis sp*), de figo (*Ficus carica sp*), de goiaba (*Psidium guajava sp*) e de abóbora com coco (*Cucurbita spp*), comercializados na serra gaúcha, estado do Rio Grande do Sul, RS. Foram realizadas análises de microscopia e macroscopia para avaliar a presença de matérias estranhas não típicas do produto. Das amostras analisadas, 100 % atingiram o padrão para análise de fragmentos de inseto, 100 % atingiram o padrão para análise de ácaros mortos, mas somente 60 % atingiram o padrão para matérias estranhas o que representa estarem em desacordo aos padrões estabelecidos pela legislação vigente, o que demonstra a necessidade de melhoria na qualidade dos processos.

Palavras-chave: Doces de frutas. Microscopia. Matérias estranhas. Serra Gaúcha.

E-mails: dciquelerokoch@gmail.com, eliane-carli@hotmail.com.