



ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DO SUCO DA POLPA DE UMBU CLARIFICADO

Isabelly Marcela Araújo Pequeno¹, Caciana Cavalcanti Costa²

RESUMO

O trabalho teve como objetivo abordar a análise físico-química do suco de polpa de umbu clarificado. O estudo visa avaliar a qualidade do suco em diferentes proporções de polpa (15%, 25% e 35%) e comparar os resultados com os padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação. A pesquisa revela que a acidez total titulável (ATT) e o potencial hidrogeniônico (pH) do suco são significativamente afetados pela variação na porcentagem de polpa, indicando a importância da formulação na qualidade do produto final. As amostras foram obtidas de produtores locais e processadas em laboratório, seguindo rigorosos métodos de preparação e análise. O trabalho contribui para o conhecimento sobre o umbu, uma fruta típica do Nordeste brasileiro, e suas potencialidades no mercado de sucos, promovendo práticas de manejo sustentável e valorização dos produtos regionais.

Palavras-chave: *Spondias tuberosa* Arruda Câmara; polpa congelada; bebida, clarificação; centrifugação.

¹Aluna de Engenharia Agrícola, Departamento de Tecnologia e Recursos Naturais, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: isabelly.marcela@estudante.ufcg.edu.br

²Magistério Superior, Professora, Centro de Ciências Agrárias, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: caciana.cavalcanti@professor.edu.br



PHYSICOCHEMICAL ANALYSIS OF CLARIFIED UMBU PULP JUICE

ABSTRACT

The aim of this study was to carry out a physico-chemical analysis of clarified umbu pulp juice. The study aims to evaluate the quality of the juice in different proportions of pulp (15%, 25% and 35%) and compare the results with the identity and quality standards established by legislation. The research reveals that the total titratable acidity (ATT) and hydrogen potential (pH) of the juice are significantly affected by the variation in the percentage of pulp, indicating the importance of the formulation in the quality of the final product. The samples were obtained from local producers and processed in the laboratory, following strict preparation and analysis methods. The work contributes to knowledge about the umbu, a typical fruit of the Brazilian Northeast, and its potential in the juice market, promoting sustainable management practices and valuing regional products.

Keywords: *Spondias tuberosa Arruda Câmara; frozen pulp; beverage; clarification; centrifugation.*