

166

CRISTALIZAÇÃO DE CAQUI (DIOSPYRUS KAKI, L.) VAR. FUYU1 JOSEANA SEVERO2; LUIZA SAWITZKI SCHOSSLER2; RAUL VICENZI3. Joseana Severo, Luiza Sawitzki Schossler, Raul Vicenzi (orient.) (UNIJUI).

O presente projeto teve por objetivo avaliar a saturação de caquis (*Diospyrus kaki*, L.) var. Fuyu, com açúcares e visando seu aproveitamento na forma cristalizada. Depois de selecionadas, lavadas, classificadas e cortadas em cubos (2 x 2cm), as frutas foram divididas em quatro lotes, nos quais aplicou-se os pré-tratamentos, que consistiam em imersão ou não em solução de ácido cítrico a 1% e descascamento ou não das frutas. Posteriormente, os cubos foram levados à saturação pelo método lento a temperatura ambiente, onde as frutas foram imersas em xaropes com concentração inicial de 30 °Brix e, após obtenção do equilíbrio osmótico entre a fruta e o xarope, este era aumentado em 10 °Brix. Análises físico-químicas foram realizadas a cada troca de xarope, para o controle do processo. No início, o pH decresceu, enquanto a acidez aumentou devido a autofermentação ocorrida. Cessando a fermentação, pH caminhou para o equilíbrio, em todos tratamentos, oscilando entre 3, 81 e 4, 15 considerando xarope e fruta. A acidez que na fruta era de 0, 06% aumentou constantemente e estabilizou, no final do processo, em 0, 1% de ácido cítrico. No final do processo, os cubos atingiram 64, 25°Brix no tratamento com casca/com ácido (CC/CA), 69°Brix no tratamento sem casca/com ácido (SC/CA), 66, 25°Brix no tratamento com casca/sem ácido (CC/SA), e 69°Brix no tratamento sem casca/sem ácido (SC/SA). O teor de açúcares redutores (AR) na fruta, que era de 2, 8 % no início, esteve em contínuo aumento, devido os tratamentos térmicos, contribuindo para a inversão da sacarose. No final, o teor apresentado nos cubos foi, 13, 8% no CC/CA, 13, 5% no SC/CA, 12, 7% no CC/SA, e 14, 8% no SC/AS. O teor de ácido ascórbico na fruta, que no início era 23, 6%, decresceu em todos os tratamentos finalizando entre 0, 26mg/100g e 0, 53mg/100g. O descascamento acelera o processo de saturação, facilitando a impregnação pelo xarope.