



Conteúdo disponível em: <https://www.ifgoiano.edu.br/periodicos/>

## Multi-Science Journal

Website do periódico: <https://www.ifgoiano.edu.br/periodicos/index.php/multiscie>



Resumo simples

# Eficiência de goma gelana na estabilidade física de suco tropical de cagaita

Nayara Canedo Corrêa<sup>1\*</sup>; Marizete Aparecida da Cunha Campos<sup>2</sup>; Thaís Alves Barbosa<sup>2</sup>; Eli Regina Barboza de Souza<sup>3</sup>; Ana Paula Silva Siqueira<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano – Campus Urutaí, GO, Brasil [nayaracorreadns@gmail.com](mailto:nayaracorreadns@gmail.com)

<sup>2</sup>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano – Campus Morrinhos, GO, Brasil.

<sup>3</sup>Universidade Federal de Goiás, Escola de Agronomia, GO, Brasil.

### INFO ABSTRACT

Histórico do resumo  
Recebido: 24 novembro 2017  
Aceito: 30 novembro 2017

#### Palavras chaves:

Eugenia dysenterica  
Tratamento térmico  
Goma gelana

### RESUMO

Objetivou-se com este estudo avaliar a eficiência da goma gelana na estabilidade física de suco de cagaita. Avaliou-se a princípio a ação da peroxidase através de teste qualitativo com guaiacol 0,2%, porque a peroxidase é uma enzima termoresistente e sua presença é indicativa da necessidade de um processamento térmico mais severo. O delineamento experimental constituiu-se de forma inteiramente casualizada sendo uma concentração de goma gelana (0,3%), um suco controle (0% de goma gelana) e 3 tempos de pasteurização (0, 2, 5 minutos), em três repetições. O teste de estabilidade física foi realizado em tubos de ensaio devidamente identificados, com altura de líquido correspondente a aproximadamente 5 cm, a pasteurização foi realizada em banho-maria à 85°C. A estabilidade física foi avaliada visualmente, medida pela quantidade de sedimento em cada tubo, no período de 24 após o tratamento térmico. O teste de peroxidase no fruto foi negativo, o que garante a eficiência de tempos e temperaturas mais brandos no processamento. Através da análise de componentes principais notou-se que o suco controle em qualquer tempo apresentou sedimentação dos sólidos de até 4 cm. Nos tempos de 5 e 10 minutos os sucos de cagaita com goma gelana não apresentaram sedimentação, no entanto, estavam completamente gelatinizados. Finalmente o suco com goma gelana nos tempos 0 e 2 minutos não apresentaram decantação. Logo, notou-se que o uso de goma gelana na porção recomendada pelo fabricante foi eficiente para manter a estabilidade da dispersão do suco após pasteurização por 2 minutos sem promover gelatinização.

