



XVI congresso interno de iniciação científica

Ginásio Multidisciplinar da Unicamp
24 a 25 de setembro de 2008



T0904

DETERMINAÇÃO DE MACRONUTRIENTES E AVALIAÇÃO DE MÉTODOS PARA A DETERMINAÇÃO DE VITAMINA C EM GELÉIAS DE FRUTAS

Isabela Batista Frigeri (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. Marcelo Alexandre Prado (Orientador),
Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O Brasil é um dos três maiores produtores mundiais de frutas, com uma produção que supera os 40 milhões de toneladas por ano, e é atualmente o maior produtor e consumidor de acerola do mundo, fruta esta que é rica em vitamina C. A confecção de geléias, frutas cristalizadas, doces em massa, compotas é uma maneira de através da adição do açúcar promover a conservação das frutas, além de ser um processo que proporciona um aumento do valor agregado da fruta. Com o aumento da vida de prateleira das frutas através do processamento é uma maneira de prolongar os benefícios que tais frutas oferecem, favorecendo a disponibilidade de vitaminas e amplificando sua utilização, que não será mais restrita à época da fruta e regiões nas quais há sua produção. Estudos recentes ressaltam a importância de se avaliar o valor nutricional dos alimentos, a fim de se conhecer sua contribuição no suprimento da recomendação diária de nutrientes, bem como a influência do processamento e das tecnologias de preservação na sua composição química. Para se obter os valores nutricionais bem como a composição química dos alimentos é necessário que sejam feitas análises químicas, como de proteína, lipídeos, açúcares, cinzas, umidade e vitamina C, que ajudam a compor a tabela nutricional.

Geleia - Macronutirente - Vitamica c