

Fruticultura sustentável e valor agregado: Desenvolvimento, aceitabilidade sensorial e estabilidade no armazenamento de polpas mistas de frutas cultivadas nas estações experimentais da Empaer-PB

Roberta de Oliveira Sousa Wanderley¹

¹EMPAER – Empresa Paraibana de Pesquisa, Extensão Rural e Regularização Fundiária

A busca por alimentos mais saudáveis tem movimentado um mercado crescente para frutas e compostos de frutas, no qual se destacam as frutas nativas brasileiras por suas características diferenciadas de sabor e aroma, e por possuírem um nível elevado de constituintes bioativos. A riqueza da biodiversidade de fruteiras tropicais na Paraíba contrasta com elevadas perdas pós-colheita decorrentes da sazonalidade e da acentuada perecibilidade dos frutos. Esta pesquisa visa promover o aproveitamento agroindustrial das frutas das Estações Experimentais da EMPAER-PB mediante a padronização, e avaliação da estabilidade formulações exclusivas de polpas mistas (Caju, Acerola, Abacaxi, Mangaba e Maracujá). A pesquisa avaliará o efeito da pasteurização comparado ao controle in natura durante estocagem sob congelamento. Serão determinados parâmetros físico-químicos, compostos bioativos, capacidade antioxidante, perfil microbiológico e aceitabilidade sensorial. O trabalho fornecerá protocolos tecnológicos seguros e replicáveis, mitigando limitações sensoriais nativas (adstringência e viscosidade) e fortalecendo a agroindústria regional.

Palavras-chave: Agroindústria; Fruticultura da Paraíba; Processamento de alimentos; Vida de prateleira; Análise sensorial

Agradecimento: Pesquisa financiada pela FAPESQ-PB e EMPAER, por meio de bolsa de Apoio ao Desenvolvimento Tecnológico (BLD-ADT), vinculada ao Edital nº 10/2026 (PRODES).