

ANAIS

XXVIII ENCONTRO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA

INOVAÇÃO EM PARADIGMAS TECNOLÓGICOS
NAS PESQUISAS DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA

Versão Provisória

OUTUBRO/2020



PROPESQ





UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

MARGARETH DE FÁTIMA FORMIGA MELO DINIZ
BERNARDINA MARIA JUVENAL FREIRE DE OLIVEIRA

EDITORA DA UFPB

EU Editora
UFPB
Diretora
Supervisão de Editoração
Supervisão de Produção

PROPESQ
Pro-Reitoria de Pesquisa UFPB
Pró-Reitor

Coordenação dos Programas Acadêmicos e
de Iniciação Científica

Coordenação de Pesquisa

PRÓ-REITORIA DE PESQUISA

ISAC ALMEIDA DE MEDEIROS

CLAUDIA DE FIGUEIREDO BRAGA

RENATE MARIA RAMOS WELLEN

COMISSÃO CIENTÍFICA - 2019/2020

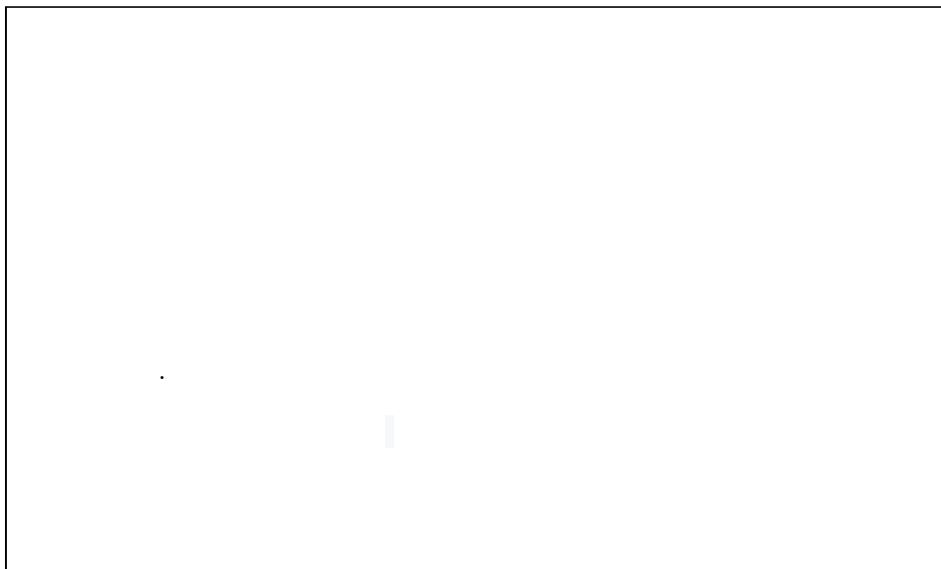
Profa. Cláudia de Figueiredo Braga (CGPAIC)
Prof. Severino Aires de Araújo Neto (CCM)
Prof. Ricardo Azevedo Pontes de Carvalho (CCM)
Profª Ana Thereza de Miranda Cordeiro Durmaier (CCHLA)
Profª Ana Berenice Peres Martorelli (CCHLA)
Prof. Teobaldo Leite Bulhões Junior (CI)
Prof. Ewerton Monteiro Salvador (CI)
Prof. Juan Moises Mauricio Villanueva (CEAR)
Profª Cristiane Kelly Ferreirada Silva (CEAR)
Profª Sheila Alves Bezerra da Costa Rêgo (CT)
Profª Fabíola Dias da Silva Curbelo (CT)
Profª Graciele da Silva Campelo Borges (CTDR)
Profª Haissa Roberta Cardarelli (CTDR)
Prof. Antônio Geraldo Cidrão de Carvalho (CCS)
Profª Rafaela Lira Formiga Cavalcanti de Lima (CCS)
Prof. Renaldo Tenório de Moura Junior (CCA)
Prof. Bruno de Oliveira Dias (CCA)
Prof. Paulo Aguiar do Monte (CCSA)
Profª. Maria Daniella de Oliveira Pereira da Silva (CCSA)
Prof. José Jassuipé da Silva Morais (CCAE)
Profª Claudilene Gomes da Costa (CCAE)
Profª Ana Patrícia Almeida Bezerra (CCHSA)
Prof. Carlos Augusto Alanis Clemente (CCHSA)
Profª Marceleide Maria Macêdo Pederneiras (CCTA)
Profª Luciana Noda (CCTA)
Profª Roberta Candeia Gonçalves (CCJ)
Profª Ludmila Cerqueira Correia (CCJ)
Prof. Márcio Silva Santos (CCEN)
Prof. Herondy Francisco Santana Mota (CCEN)
Profª Viviany Silva Araújo Pessoa (CE)
Profª Vivia de Melo Silva (CE)
Profª Adna Cristina Barbosa de Sousa (CBIOTEC)
Profª Juliana Franco Almeida (CBIOTEC)

COMISSÃO ORGANIZADORA

CLAUDIA DE FIGUEIREDO BRAGA (COORDENADORA)
ROGÉRIO OLIVEIRA BARBOSA (SUB-COORDENADOR)
CLAUDIA ANDRADE DE FREITAS ALENCAR
FRANCISCO DE LOPES GALVÃO
IÉDA CANTIDIANO DE ANDRADE
ISABELLE ELONORA DO ESPÍRITO SANTO
MARIA JOSÉ DA SILVA
MARIA LUCIENE FERREIRA LIMA
RAISSA CARVALHO C. DE ALBUQUERQUE MONTENEGRO

COMITÊ EXTERNO

ENILTON APARECIDO CAMARGO (UFS)
DANYEL ELIAS DA CRUZ PEREZ (UFPE)
VERA LÚCIA LOPES CRISTÓVÃO (UEL)
CARLOS BOA-VIAGEM RABELLO (UFRPE)
BEATE SAEGESSER SANTOS (UFPE)
EDSON CAVALCANTI DA SILVA FILHO (UFPI)
RAQUEL SIMÕES MENDES NETTO (UFS)



Os trabalhos foram classificados obedecendo-se informações fornecidas pelos autores na forma de **COMUNICAÇÃO ORAL [O]**.

Os artigos e suas revisões são de responsabilidade dos autores.

EDITORA DA UFPB Cidade Universitária, Campus I –s/n

João Pessoa – PB

CEP 58.051-970

editora.ufpb.br

editora@ufpb.br

Fone: (83)3216.7147

Promoção:



Resumos dos Trabalhos

**XXVIII ENCONTRO DE INICIAÇÃO
CIENTÍFICA DA UFPB**

2020

De 26 a 30 de outubro de 2020



MATHEUS ITALO FERREIRA NEVES - matheus.ferreira@estudantes.ufpb.br
Autor - Programa: **PIBIC-CNPQ** | Curso: **ENGENHARIA QUÍMICA**

JULICE DUTRA LOPES - julice@ct.ufpb.br
Orientador(a) | Centro: **CT**

Grande Área:
Ciências Agrárias

Código: SB0128

Título: Desenvolvimento de aguardente de sapoti (Manilkara zapota)

Resumo:

O sapotizeiro tem sua origem na América Central e adaptou-se ao clima da região nordeste do Brasil. O seu fruto é conhecido por sapoti e apresenta algumas características importantes como aroma característico, leve adstringência, doce, sendo um fruto succulento de consumo "in natura". Devido suas características, observam-se problemas em sua conservação, colheita e transporte, porém, as mesmas lhe conferem o potencial de desenvolvimento de novos produtos e novos mecanismos de aproveitamento podendo gerar renda e desenvolvimento regional aos pequenos produtores. O presente trabalho teve como objetivo o desenvolvimento de aguardente de sapoti observando as características sensoriais e fermentescíveis dos frutos do sapotizeiro. Os frutos foram obtidos na cidade do Conde - PB em estágio de maturação intermediário. Após completa maturação foram sanitizados em solução de 50 ppm de hipoclorito de sódio. A extração do caldo foi realizada por sistema de prensa hidráulica onde obteve-se um caldo com 30 °Brix. O rendimento do caldo extraído foi de 64,30%, o resíduo da extração 15,18%, o rendimento para casca 19,06%, polpa 78,99% e sementes 1,94%. A fermentação do caldo para posterior destilação e obtenção da aguardente não pode ser realizada devido a Pandemia da COVID-19 e interrupção de todas as atividades presenciais na UFPB. O caldo extraído dos frutos do sapoti apresentou alto teor de sólidos solúveis totais e bom rendimento indicando o potencial do fruto para ser utilizado para a produção de bebidas alcoólicas.

Palavras-Chave: Extração por prensagem. Análises físico-químicas. Rendimento.

Title

Development of sapodilla brandy (Manilkara zapota)

Abstract

The sapodilla tree has its origin in Central America and has adapted to the climate of the northeast region of Brazil. Its fruit is known as sapodilla and has some important characteristics such as characteristic aroma, light astringency, sweet, being a juicy fruit for consumption "in natura". Due to its characteristics, problems are observed in its conservation, harvesting and transport, however, they give it the potential to develop new products and new mechanisms of use that can generate income and regional development for small producers. The present work had as objective the development of sapodilla brandy observing the sensorial and fermentable characteristics of the sapodilla fruit. The fruits were obtained in the city of Conde - PB at an intermediate maturation stage. After complete maturation, they were sanitized in a 50 ppm sodium hypochlorite solution. The juice was extracted using a hydraulic press system, where a juice with 30 ° Brix was obtained. The yield of the extracted juice was 64.30%, the extraction residue 15.18%, the yield for peel 19.06%, pulp 78.99% and seeds 1.94%. The fermentation of the broth for subsequent distillation and obtaining the brandy cannot be carried out due to the COVID-19 Pandemic and the interruption of all on-site activities at UFPB. The juice extracted from sapodilla fruits had a high content of total soluble solids and good yield indicating the potential of the fruit to be used for the production of alcoholic beverages.

Keywords: Extraction by pressing. Physicochemical analysis. Yield.