

## RESULTADO DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICA EM LARANJA

**Permissionário:** Frutícola ProgressoLTDA

**Endereço:** HF-N, Box 162

**Dados sobre a amostra:**

**Material:** Laranja

**Quantidade:** 03 unidades.

**Local de Coleta:** Coletado pelo CQH.

**Parte da Planta:** frutos (Infrutescências)

**Data da coleta:** 26/02/2018

**Data da análise:** 28/02/2018

**Registro:** Amostras numeradas de 01 a 03

### ITENS AVALIADOS:

**Massa, Acidez titulável, teor de sólidos solúveis “doçura”, rendimento e ratio(SS/AT).**

**Massa:** As amostras foram pesadas em balança semi-analítica.

**Sólidos solúveis:** Determinada com refratômetro digital após a extração do sulco e os resultados expressos em °Brix. (AOAC, 1997)

**Acidez titulável (AT):** 10 gramas de do suco foram diluídos em 100 ml de água destilada, a suspensão foi titulada com solução de NaOH 0,1 N até o pHmetro digital atingisse o valor de 8,2. Os resultados foram expressos em gramas de ácido cítrico em 100g de amostra ou % de ácido cítrico. (AOAC, 1997)

**Rendimento do fruto (%):** Calculado pela razão entre massa do suco extraído pela massa da amostra *in natura*.

**Relação SS/AT:** Calculado pela razão entre os teores de sólidos solúveis (SS) e de acidez titulável (AT). A relação SS/AT é indicadora do gosto dos frutos, grau de doçura (BALDWIN, 2002).

### RESULTADOS:

As amostras foram retiradas no local de comercialização. Todas as amostras não apresentavam, sinais de podridão, dano mecânico, sujidade, ou outros problemas de sanidade que pudessem ser visualmente identificados externamente.

De maneira geral o aspecto das amostras eram de boa qualidade, sem indicativos de problemas fisiológicos, pós-colheita, ou fitossanitário.

**OBS:** A amostra 1 apresentavam oleocelose.

Médias obtidas dos parâmetros analisados:

% de suco	Sólidos solúveis (° Brix)	Acidez total titulável (ATT): g de ácido cítrico/ 100 g de amostra	Ratio
54,05	10,67	0,64	16,37

Padrões estabelecidos pelo Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura – PBMH. *Citros de Mesa*, apresentados abaixo:

% de suco	Sólidos solúveis (° Brix)	Acidez total titulável (ATT): g de ácido cítrico/ 100 g de amostra	Ratio
45,00	10,00	1,05	9,50

### Conclusão:

Comparando a média dos valores obtidos com os valores estabelecidos pelo Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura – PBMH. *Citros de Mesa*, observamos um maior rendimento de suco comparado ao mínimo estabelecido. A quantidade de sólidos solúveis - “açúcares” estava acima do valor mínimo (10° brix) e a acidez encontrada também estava baixa, o que torna o *Ratio* acima do mínimo, logo a sensação de sabor estava adequada.

**CQH- CEAGESP**

**Thiago de Oliveira / Dayane Viana**

São Paulo, 28 de fevereiro de 2018.