

INFLUÊNCIA DO PROCESSAMENTO TÉRMICO NO SUCO MISTO DE CAGAITA(*EUGENIA DYSENTERICA*) COM MANGA (*MANGIFERA INDICA*)

Gustavo de Oliveira Moreira^{1*}, Camila Goncalves Rodrigues, .Lanamar de Almeida Carlos, Leila Isabel Bonfim Fernandes Lima

¹ Universidade Federal De São João Del Rei, PPGCA/Produção Vegetal,
Sete Lagoas, MG

* guoliveira.moreira@yahoo.com.br

Este estudo investiga a elaboração e a caracterização físico-química de sucos mistos de cagaita com manga, destacando o valor das frutas nativas do Cerrado brasileiro, um bioma notável por sua rica biodiversidade. A cagaiteira (*Eugenia dysenterica*), espécie endêmica do Cerrado, produz a cagaita, um fruto que se destaca por suas propriedades nutricionais, especialmente rico em antioxidantes, mas que enfrenta desafios de alta perecibilidade e disponibilidade sazonal restrita. O objetivo deste estudo é desenvolver um suco que não apenas preserve as qualidades nutricionais da cagaita, mas também prolongue sua vida útil e disponibilidade no mercado fora da temporada de colheita, alinhando-se à demanda crescente por alimentos naturais e saudáveis. O processo de pesquisa incluiu a meticulosa coleta e preparação das cagaitas e mangas, seguida pela produção de sucos mistos. Esta produção foi realizada em três repetições independentes para garantir a confiabilidade dos resultados. Os sucos foram submetidos a dois diferentes tratamentos, pasteurização lenta e esterilização - e avaliados com base em parâmetros como cor, pH, acidez titulável, teor de sólidos solúveis totais e Ratio que foram comparados com um controle (suco *in natura*). A análise estatística dos dados será realizada utilizando o software SISVAR, com a aplicação de ANOVA e o teste de Tukey para a comparação das médias. Os resultados mostram que pasteurização e esterilização são eficazes na manutenção das propriedades do suco, sem alterar significativamente luminosidade, pH e acidez titulável, portanto a tratamento de estilização ficou levemente superior aos demais..

Palavra-chave: Frutos do cerrado. Preservação de alimentos. Bebidas.