



XI Encontro do Instituto Adolfo Lutz

Desafios do Laboratório de Saúde Pública: conhecer, monitorar e responder

04 a 07 de novembro de 2024

São Paulo/SP

e40668

• Bromatologia e Química

Parâmetros de qualidade na avaliação do açúcar de coco

Klaus Dombek^{1,2}, Maria Angélica Loures de Souza^{1,2}, Mahyara Markievicz Mancio Kus-Yamashita² , Cristiane Bonaldi Cano^{2*} 

¹ Aluno do Curso de Especialização, Instituto Adolfo Lutz, CEFOR, São Paulo, SP, Brasil.

² Núcleo de Química, Física e Sensorial, Centro de Alimentos, Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, SP, Brasil.

*Autor de correspondência: cristiane.bonaldi@ial.sp.gov.br

Coordenadora da Comissão Científica: Adriana Pardini Vicentini

O açúcar de coco é um adoçante natural derivado da seiva do coqueiro. Este açúcar tem ganhado popularidade no Brasil e no mundo, devido às suas propriedades nutricionais e como uma alternativa mais saudável a outros açúcares. Neste trabalho, foram avaliados os parâmetros físico-químicos que possam auxiliar na elaboração de padrões de qualidade do açúcar de coco. Foram analisadas 16 amostras de açúcar de coco coletadas no comércio do Estado de São Paulo, em 2022. Os métodos de análises físico-químicas empregados foram os estabelecidos pelo Métodos de Análise do Instituto Adolfo Lutz e ICUMSA para açúcar. As amostras de açúcar de coco foram avaliadas quanto aos parâmetros de cinzas condutimétricas, cinzas, umidade e pH. Os resultados experimentais foram comparados com a legislação internacional da Filipinas, por ser um dos maiores produtores de açúcar de coco, devido à ausência de regulamentação específica no Brasil. Verificou-se que a variação de umidade para as amostras foi de $3,65 \pm 0,48\%$ (valores $\leq 3,5\%$), e para as cinzas de $2,02 \pm 0,28\%$ (valor $\leq 2,4\%$). Dentre as 16 amostras analisadas, 10 apresentaram valores acima dos padrões estabelecidos pela legislação, destacando a necessidade de normas nacionais. As cinzas condutimétricas e o pH tiveram uma variação de $1,24 \pm 0,14$ (m/m) e $5,43 \pm 0,17$, respectivamente. Esses parâmetros são usados nas boas práticas de produção de açúcar de cana e, portanto, poderiam ser adotados para o açúcar de coco em normas brasileiras. Concluiu-se, portanto, que o açúcar de coco deveria ser mais estudado quanto às suas características físico-químicas, para garantir a qualidade deste produto e a compreensão das suas propriedades benéficas, com o intuito de responder à demanda de consumidores nacionais com preferência dietética pessoal do açúcar de coco em produtos alimentícios e com questões de sustentabilidade.

Palavras-chave. Açúcar, Análise Físico-Química, Legislação de Alimentos.