ISSN 2317-0050, Volume 1, Número 1, 2012.

QUALIDADE DA GOIABA COMERCIALIZADA NA FEIRA LIVRE E SUPERMERCADO DE POMBAL – PB EM DIFERENTES DIAS DA SEMANA

HELTON DE SOUZA SILVA [1]

RESUMO

Na feira livre e supermercados do município de Pombal - PB é perceptível a falta de cuidado em oferta produtos de melhor qualidade. As goiabas expostas nas gôndolas têm heterogeneidade de tamanho e cor, presença de manchas, murchas e danos mecânicos, características indesejáveis para comercialização. Neste sentido, objetivou-se com o presente trabalho avaliar a qualidade química da goiaba comercializada no supermercado e feira livre de Pombal – PB em função dos dias da semana. As goiabas foram coletadas em dois estabelecimentos comerciais, supermercado e feira livre de Pombal – PB. As coletas foram realizadas nas segundas e sextas-feiras da mesma semana, nos meses de abril e maio, constituindo quatro coletas por estabelecimento. Utilizou-se o delineamento experimental em blocos ao acaso, sendo os blocos constituídos pelos dias de coleta e os tratamentos, os estabelecimentos comerciais. Realizou-se as seguintes analises: Sólidos solúveis (SS); Acidez titulável (AT); pH e SS/AT. Sendo utilizados 32 frutos para as analises em cada dia de coleta, 16 frutos por estabelecimento comercial. Observou-se que as goiabas comercializadas na feira livre e supermercado de Pombal – PB tiveram nas características químicas analisadas, qualidade adequada para comercialização. (Sólidos solúveis variando entre 8,85 a 11,78; acidez titulável variando entre 0,72 a 1,21; pH variando entre 3,21 a 3,70 e SS/AT variando entre 9,16 a 12,97).

Palavras-chave: PSIDIUM GUAJAVA, QUALIDADE PÓS-COLHEITA, QUÍMICA DE ALIMENTOS.

[1] UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE, heltonssilva@gmail.com;