



Evento	Salão UFRGS 2015: SIC - XXVII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2015
Local	Porto Alegre - RS
Título	CARACTERIZAÇÃO E AVALIAÇÃO DE ESTABILIDADE DO SUÇO INTEGRAL DE DEKOPON (Reticulata dekopon)
Autor	MARIA ALVES REINISCH
Orientador	ALESSANDRO DE OLIVEIRA RIOS

CARACTERIZAÇÃO E AVALIAÇÃO DE ESTABILIDADE DO SUCO INTEGRAL DE DEKOPON (*Reticulata dekopon*)

Maria Alves Reinisch¹, Alessandro de Oliveira Rios¹

¹ Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal do Rio Grande do Sul (ICTA/UFRGS), Porto Alegre, Brasil

O dekopon (*Reticulata dekopon*) é um fruto cítrico híbrido do cruzamento de tangerina ponkan com laranja tangor kiyomi. Pertence à família das rutáceas e pode ser chamado também de tangerina dekopon e tangor dekopon. No Brasil, onde foi introduzido por volta da década de 80, é comercializado pelo nome de kinsei. Os frutos de dekopon pesam aproximadamente 400 gramas e os maiores podem atingir mais de um quilo. Este fruto é conhecido por possuir compostos bioativos como carotenoides e flavonoides, os quais apresentam atividade antioxidante, anti-inflamatória, antimicrobiana, de prevenção ao câncer de cólon, entre outras. O objetivo deste trabalho foi avaliar as características físico-químicas e a presença de carotenoides no suco integral de dekopon antes e após armazenamento refrigerado.

Para a realização deste experimento, foi produzido suco de dekopon em escala laboratorial através de um extrator tipo centrífuga. O suco foi armazenado sob refrigeração ($7 \pm 2^\circ \text{C}$), e avaliado nos dias zero, 1 e 3, quanto aos parâmetros de açúcares redutores pelo método de Fehling, sólidos solúveis através de refratômetro ($^\circ\text{Brix}$), pH em pHmetro, além do conteúdo de carotenoides por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE).

Foi observado que o conteúdo de açúcares redutores, de sólidos solúveis totais e pH diminuíram do dia zero até o terceiro dia de armazenamento (de $2,06 \pm 0,03 \%$ para $1,88 \pm 0,02 \%$; $16,57 \pm 0,25 \text{ }^\circ\text{Brix}$ para $11,30 \pm 0,01 \text{ }^\circ\text{Brix}$; $3,89 \pm 0,02$ para $3,67 \pm 0,01$; respectivamente). A análise de carotenoides permitiu a identificação de β -caroteno, zeaxantina, luteína e criptoxantina, sendo este último o composto majoritário. O conteúdo de carotenoides totais diminuiu de $7,91 \mu\text{g/g}$ no dia zero para $3,86 \mu\text{g/g}$ no terceiro dia de armazenamento do suco de dekopon. Assim, considerando essa perda de nutrientes ao longo do armazenamento do suco, recomenda-se o consumo do suco fresco.