

SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA XXVIII SIC



CARACTERIZAÇÃO DOS COMPOSTOS BIOATIVOS DA CASCA DE DEKOPON (*CITRUS RETICULATA* BLANCO 'SHIRANUI')

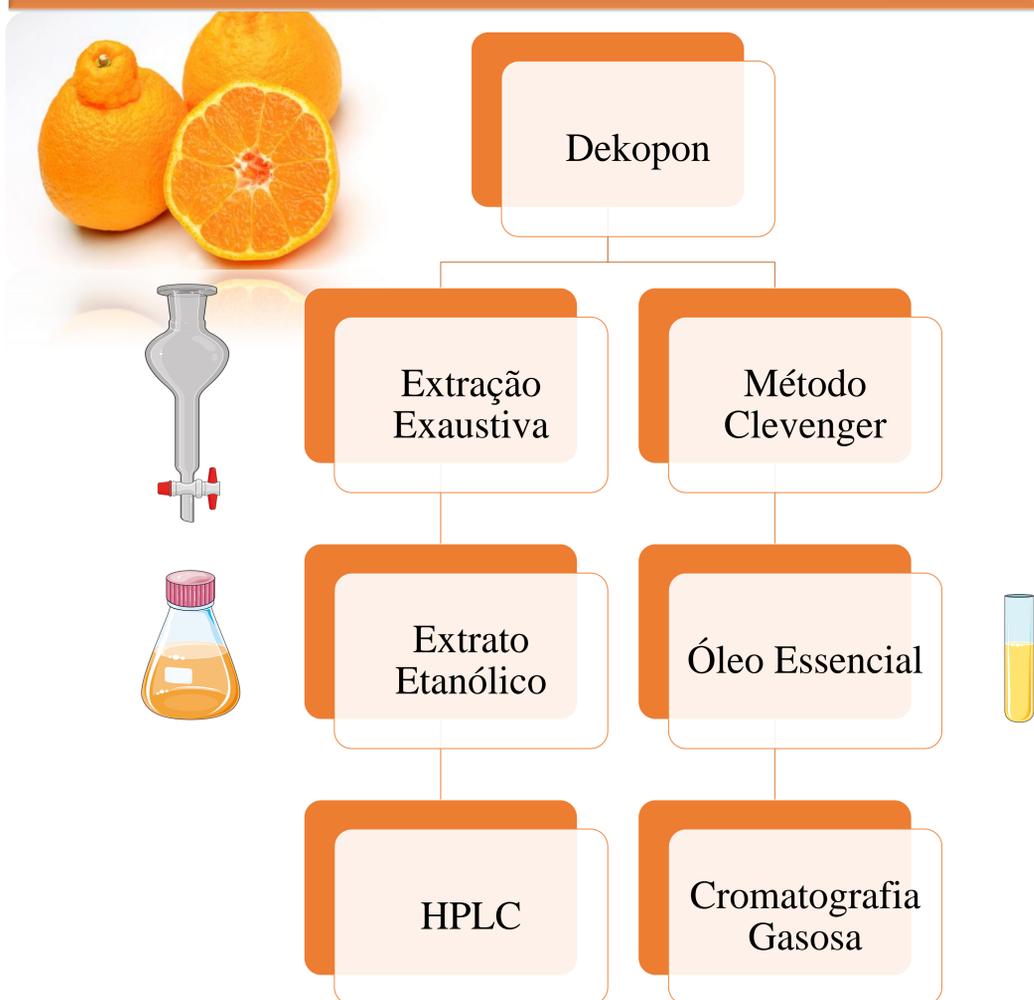
M. E. S. H. A. da Silva¹, A. de O. Rios¹

1 - Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Av. Bento Gonçalves, 9500, Prédio 43.212, Campus do Vale, Porto Alegre, RS, CEP 91501-970, Brasil.

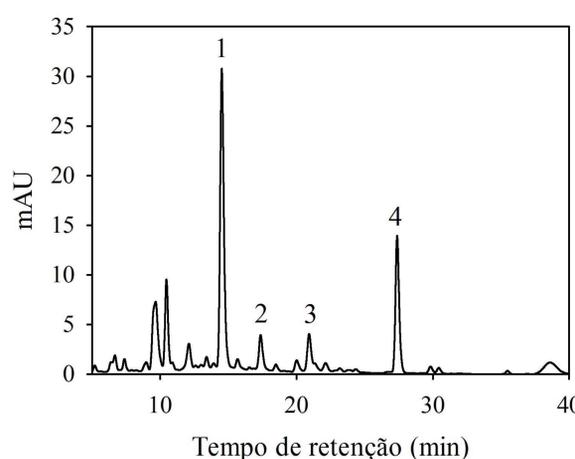
INTRODUÇÃO

O Dekopon é um fruto híbrido do cruzamento da tangerina Ponkan com a laranja targor Kiyomi. Representa uma variedade de tangerina de origem japonesa, pertence à família das rutáceas e também recebe o nome de Kinsei. Como outros frutos cítricos, pode ser utilizado na indústria de sucos, contudo tal produção gera como resíduo sua casca, que é normalmente descartada e contém importantes compostos que podem ser utilizados como fonte de corantes naturais. Deste modo, o objetivo deste trabalho foi avaliar a presença de carotenoides na casca de Dekopon, assim como a composição de seu óleo essencial.

MATERIAIS E MÉTODOS



RESULTADOS E DISCUSSÃO



Pico	Carotenoide	µg/g de casca seca
1	9- <i>cis</i> -violaxantina	17,06
2	Luteína	3,63
3	Zeaxantina	10,06
4	Criptoxantina	4,86
5	β-caroteno	0,41
	Total	36,02

A análise dos ácidos graxos permitiu a identificação de ácido palmítico (1,3302 mg/100 g de óleo), ácido esteárico (0,8203 mg/100 g de óleo), ácido linoleico (0,7712 mg/100 g de óleo) e ácido oleico (0,6455 mg/100 g de óleo).

CONCLUSÃO

A caracterização dos carotenoides e do óleo essencial da casca de Dekopon revela que esse resíduo pode ser aproveitado para extração e purificação desses compostos e futura aplicação em matrizes alimentares.

AGRADECIMENTOS

