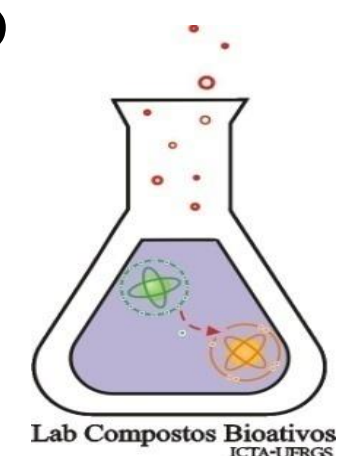


AVALIAÇÃO DA ESTABILIDADE DE SUCOS INTEGRAIS DE POLPA DE GUABIROBA PRÉ-TRATADA COM MICRO-ONDAS

Maria Eugênia S. H. Adami da Silva¹, Alessandro de Oliveira Rios²

Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS).
1 – Bolsista: mariaeugeniadami@hotmail.com
2 – Prof.º Dr.º em Ciência dos Alimentos: alessandro.rios@ufrgs.br

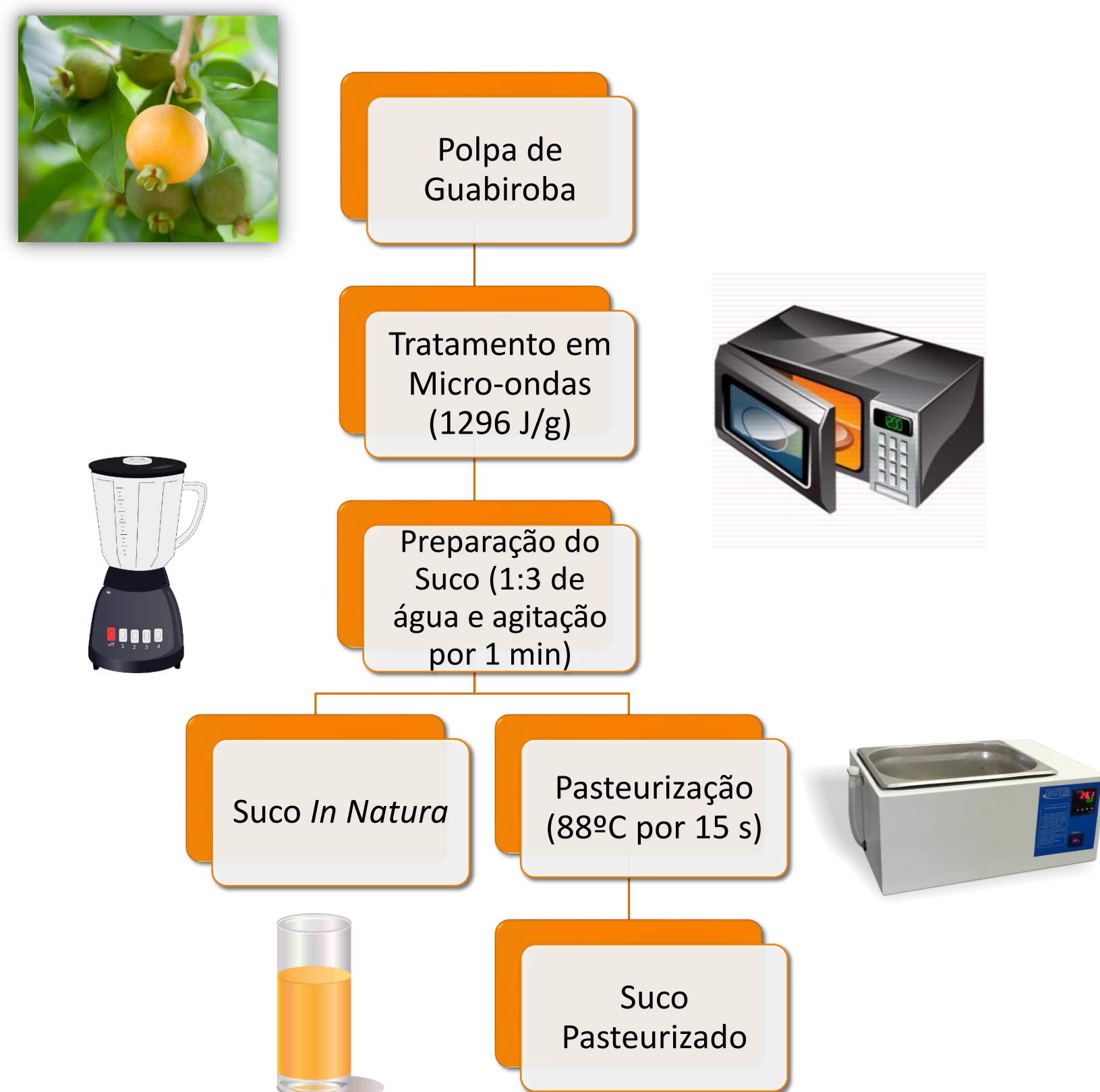


INTRODUÇÃO

A guabiroba (*Campomanesia xanthocarpa* O. Berg) é uma fruta nativa que destaca-se pelo alto teor de compostos bioativos. Uma alternativa para o aumento da ingestão de frutas é o seu consumo através de sucos, devido à praticidade. É importante, contudo, assegurar que os compostos bioativos serão extraídos da fruta de forma eficiente. Neste contexto, uma tecnologia que pode ser utilizada é o pré-tratamento da polpa através de micro-ondas. Assim, este trabalho teve como objetivo elaborar sucos integrais a partir de polpa de guabiroba pré-tratada em micro-ondas, sendo um *in natura* e outro pasteurizado, para avaliar a sua estabilidade ao longo do armazenamento.

MATERIAIS E MÉTODOS

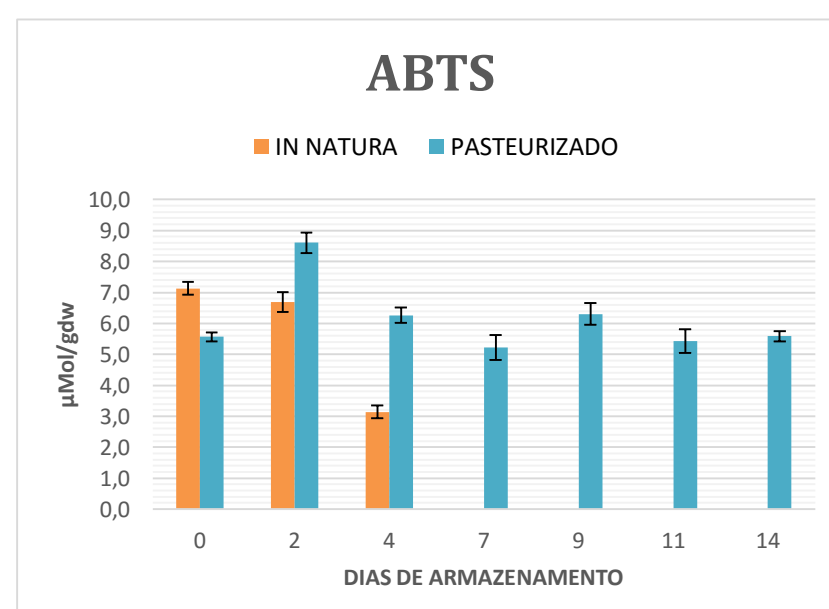
Figura 1: Metodologia de elaboração dos sucos de guabiroba.



- Análises nos dias 0, 2, 4, 7, 9, 11 e 14 de armazenamento a 5°C.
- Avaliação dos parâmetros de qualidade dos sucos:
 - Cor (colorímetro de Hunter), acidez (titulação), pH (pHmetro) e sólidos solúveis totais (refratômetro);
 - Quantificação do teor de carotenoides (CLAE), compostos fenólicos (método Folin-Ciocalteu) e atividade antioxidante (ABTS).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Figura 2: Resultado da análise de atividade antioxidante por redução do radical livre ABTS.



RESULTADOS E DISCUSSÃO

Figura 3: Resultados das análises de cor e pH.

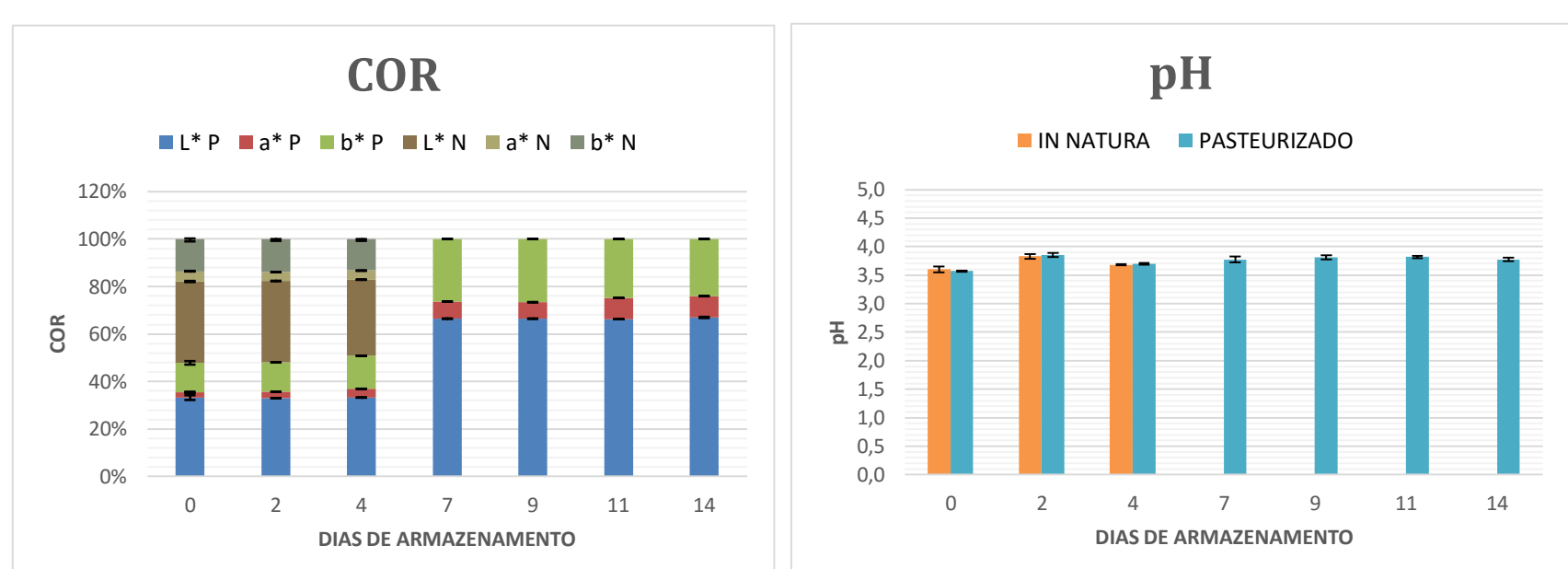


Figura 4: Resultados das análises de acidez total titulável e sólidos solúveis totais.

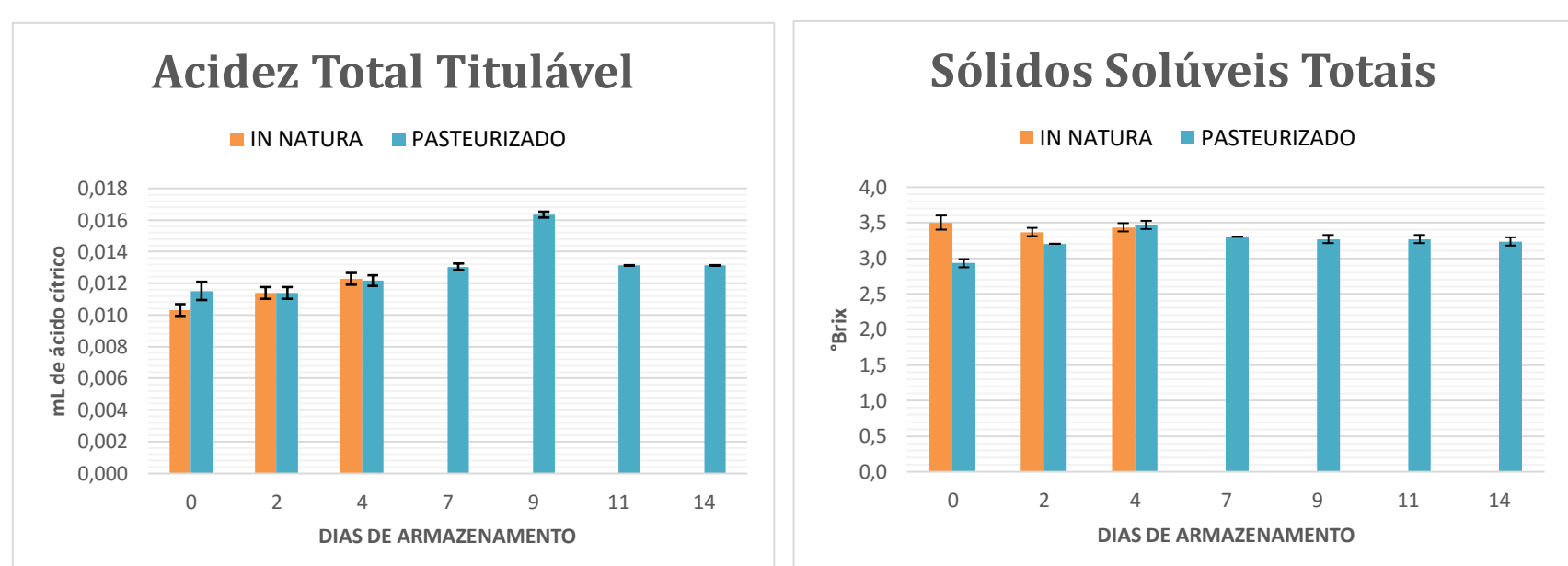
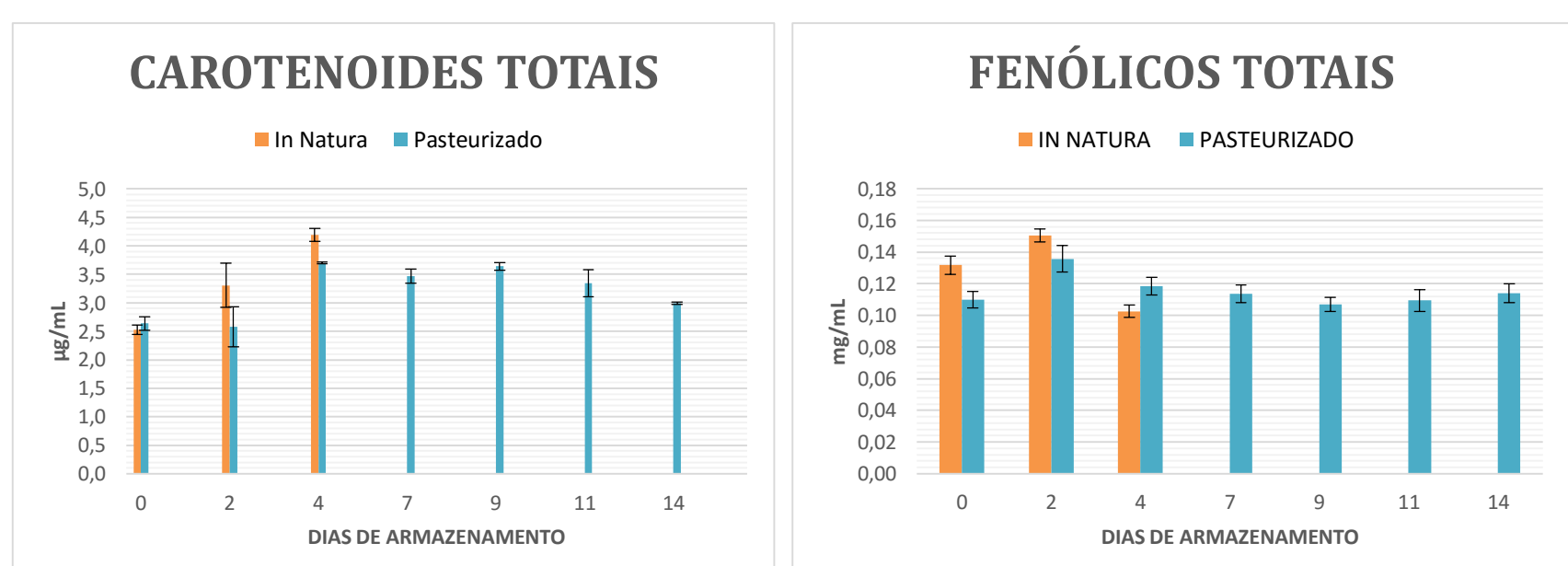


Figura 5: Resultados das análises de carotenoides totais e compostos fenólicos totais.



CONCLUSÃO

De forma geral, a pasteurização do suco de guabiroba influenciou os parâmetros avaliados, porém contribuiu para manutenção da qualidade do suco durante o armazenamento.