

Teores de Carboidratos e de Carotenoides em Subprodutos do Processamento de Acerola em dois Estádios de Maturação

Carbohydrates and Carotenoid Content in Byproducts of Acerola Fruit Processing in two Maturity Stages

Ana Carolina Sousa Costa¹; Maria Auxiliadora Coêlho de Lima²; Ricardo Elesbão Alves³; Ana Laíla de Souza Araújo⁴; Patricio Ferreira Batista⁵

O desconhecimento do potencial nutritivo de subprodutos agroindustriais bem como o seu não aproveitamento ocasionam o desperdício de toneladas de recursos alimentares. Para reduzir o problema, é necessário que sejam identificados os compostos mantidos nesses subprodutos, os teores disponíveis e as possibilidades de inclusão em novos produtos. Para a acerola, vislumbra-se a identificação de oportunidades de aproveitamento industrial dos subprodutos do processamento por causa dos elevados teores de compostos bioativos presentes na matéria-prima. O objetivo deste estudo foi determinar os teores de carboidratos e de carotenoides mantidos nos subprodutos gerados em diferentes etapas do processamento de frutos de aceroleira colhidos em dois estádios de maturação para a obtenção de polpa e suco concentrado. Os subprodutos foram coletados em empresa sediada em Petrolina, PE. Foram coletadas amostras correspondentes a uma mistura das cultivares Costa Rica, Flor Branca, Junco, Okinawa e Sertaneja, em três etapas do processamento dos frutos: triturador,

¹Bióloga, doutoranda, Universidade Federal da Paraíba, Areia, PB.

²Engenheira-agrônoma, D.Sc. em Agronomia, pesquisadora da Embrapa Semiárido, Petrolina, PE, auxiliadora.lima@embrapa.br.

³Engenheiro-agrônomo, D.Sc. em Ciências dos Alimentos, pesquisador da Embrapa Agroindústria Tropical, Fortaleza, CE.

⁴Bióloga, UPE, Petrolina, PE.

⁵Engenheiro-agrônomo, D.Sc. em Fitotecnia, bolsista DCR CNPq/Facepe, Embrapa Semiárido, Petrolina, PE.

despoldadeira e decanter. Em cada etapa, foram estudados os frutos processados nos estádios de maturação 1 (coloração verde) e 6 (coloração vermelho intensa, que corresponde ao fruto maduro). O delineamento experimental foi inteiramente casualizado, em esquema fatorial 3 x 2 (etapa de geração do subproduto x estágio de maturação), com quatro repetições, representadas por 600 g de material cada uma. Os subprodutos do processamento de acerolas em estágio de maturação 1 coletados da etapa do decanter foram os mais indicados para o aproveitamento do amido. Para os açúcares solúveis (totais e redutores), devem ser utilizados subprodutos de frutos processados no estágio de maturação 6 e recuperados na etapa inicial de trituração.

Palavras-chave: *Malpighia emarginata* D.C., agroindústria, aproveitamento de resíduos, qualidade.

Keywords: *Malpighia emarginata* D.C., agroindustry, byproducts use, quality.

Fontes de financiamento: CNPq, Capes.