

EFEITO DA PASTEURIZAÇÃO NAS CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS DE NÉCTAR MISTO DE ACEROLA E TOMATE

GONÇALVES, A. C. S (1); MARTINS, L. H. S.(1); CARVALHO, A. V (2),
MATTIETTO, R. A.(2); MOREIRA, D. K. T (1); OLIVEIRA, J. A. R (1).

(1) Universidade Federal do Pará – Campus Universitário do Guamá, Rua Augusto Côrrea, CEP 66075-110 - Belém, PA, Brasil. E-mail: aurianeayama@hotmail.com

(2) Embrapa Amazônia Oriental, Laboratório de Agroindústria, Trav. Dr. Enéas Pinheiro s/n, CEP: 66095-100, Belém - PA, Brasil.

A acerola (*Malpighia emarginata* DC.) é bastante apreciada pelo seu alto teor de vitamina C, além de β -caroteno. O tomate é excelente fonte de vitaminas, sais minerais e licopeno. A inovação na indústria de sucos prontos para beber trouxe a mistura de sucos (*blends*) como forma de potencializar as características nutricionais e funcionais dos componentes isolados. A intensidade do tratamento térmico pode interferir nas características físico-químicas do alimento, devendo ser ajustado o parâmetro tempo/temperatura, a fim de minimizar perdas nutricionais. No processo de obtenção de produtos da acerola podem ocorrer perdas de vitamina C, pois esta é bastante sensível à temperatura elevada. Assim, o objetivo do presente trabalho foi avaliar o efeito do tratamento térmico nas propriedades nutricionais do néctar misto de acerola e tomate. O néctar misto (25% acerola, 15% tomate, 15% sacarose e 45% água) foi submetido ao processo de pasteurização a 90°C/60s. Posteriormente foram realizadas as análises de carotenóides totais, vitamina C e minerais (cálcio, ferro, fósforo, potássio, magnésio, manganês, zinco e cobre), no néctar pasteurizado e não pasteurizado. De acordo com os resultados das análises, observou-se que a pasteurização provocou redução significativa ($p < 0,05$) nos teores de vitamina C, de 294,83mg/100g para 285,10mg/100g após a pasteurização e no teor de carotenóides totais, de 14,50 μ g/g para 12,14 μ g/g. Os resultados da análise mineralógica não demonstraram diferenças significativas entre os dois produtos estudados. Os minerais de maior destaque encontrados nos néctares não pasteurizado e pasteurizado foram: cálcio, 5,94mg/100g e 5,76mg/100g, potássio, 43,62mg/100g e 43,49mg/100g, magnésio, 4,10mg/100g e 3,96mg/100g e fósforo, 6,35mg/100g e 6,31mg/100g, respectivamente. O tratamento térmico empregado mostrou-se eficiente, refletindo em baixos valores de perdas nutricionais.

Palavras-chave: *Blend*, Pasteurização, Caracterização.