

Carotenóides e antocianinas totais em geléia de pitanga roxa (*Eugenia uniflora* L.).

Diandra Dutra Corbelini¹; Mariana da Rosa Fetter¹; Márcia Vizzotto²; Vanessa Fernandes Araujo³, Ana Cristina Richter Krolow²

¹Graduanda Ciências Biológicas, Universidade Católica de Pelotas- UCPEL; ² Embrapa Clima Temperado; ³ Engenheira Agrônoma, mestranda em Fruticultura de Clima Temperado – UFPEL. marianafetter@hotmail.com;;

A pitangueira (*Eugenia uniflora* L.) é uma fruteira cultivada e distribuída em diversos países tropicais e subtropicais. Pertencente a família Myrtaceae, a pitanga destaca-se por apresentar sabor exótico, teores elevados de vitamina A, carotenóides totais e boa aceitação entre os consumidores. Sua exploração comercial no Brasil foi iniciada pelos nordestinos nos últimos anos, os quais usam o fruto principalmente na forma de polpa congelada. No entanto, sucos, geléias, sorvetes e licores também são apreciados. O presente trabalho teve como objetivo verificar as alterações das concentrações de antocianinas e carotenóides totais da pitanga roxa quando processada na forma de geléia. Os frutos foram coletados na Embrapa Clima Temperado, Pelotas, e congelados a -20°C até o preparo da geléia. Foram feitas duas formulações de geléia, sendo Formulação 1, geléia elaborada com pitangas descaroadas e Formulação 2, geléias elaboradas com pitangas com caroço. Posteriormente foram armazenadas em frascos de vidro com tampa do tipo rosca, envolvidos por papel alumínio. No dia 0 (zero), 15 dias e 60 dias do preparo da geléia foram feitas às determinações do teor de antocianinas totais com o solvente etanol acidificado e carotenóides totais com a solução de acetona/etanol contendo o antioxidante BHT. A partir do processamento das pitangas roxas, observou-se tanto na formulação 1 quanto na formulação 2 que os teores de carotenóides e antocianinas totais são superiores aos zero dias. Com o decorrer do armazenamento, nas avaliações aos 15 dias e 60 dias foi observado perdas. Comparando as duas formulações, o teor de carotenóides totais foi mais elevado na formulação 1, porém para antocianinas totais os resultados não diferiram entre si. Sendo assim, pode-se concluir que ocorrem perdas dos compostos bioativos durante o período de armazenamento de geléias de pitanga roxa, sendo esta maior nos primeiros 15 dias.

Palavras-Chave: Compostos bioativos; Processamento; Frutas nativas.