

## GRAU DE ESTERIFICAÇÃO DA PECTINA DA CASCA DO MARACUJÁ-AMARELO EM DIFERENTES ESTÁDIOS DE MATURAÇÃO

Simone Vilela Talma, Suelen Alvarenga Regis, Patrícia Rodrigues Ferreira, Caroline Mellinger Silva, Eder Dutra de Resende

A casca de maracujá apresenta-se como matéria-prima alternativa para extração de pectina além de representar opção importante, de alto valor agregado para a minimização dos resíduos sólidos decorrente da industrialização de sucos. O objetivo deste trabalho foi quantificar o grau de esterificação da pectina das frações da casca do maracujá em diferentes estádios de maturação. Utilizaram-se oitenta frutos de maracujazeiro em cada estágio de maturação: verde claro, intermediário e maduro, que após a separação manual das frações de flavedo, albedo e endocarpo, todo material foi seco a 60 °C por 20 h e trituradas até obter farinha com gramatura de 0,297 mm. Para o isolamento da pectina procedeu-se extração a 80°C por 40 minutos utilizando o ácido nítrico como agente extrator. A determinação do grau de esterificação da pectina foi realizada com base na proporção de grupos carboxílicos esterificados do ácido D-galacturônico. Os dados foram analisados por ANOVA e teste de Tukey ( $p \leq 0,05$ ). O grau de esterificação da pectina da farinha do flavedo de frutos do estágio verde claro (59,5%) reduziu com a maturação dos frutos, alcançando 49,9% nos frutos maduros. No entanto, a farinha do albedo apresentou aumento expressivo do grau de esterificação da pectina entre os frutos do estágio verde claro (49,8%) até o estágio maduro (76,3%). Uma elevação similar do grau de esterificação da pectina foi observada entre a farinha do endocarpo de frutos do estágio verde claro (49,0%) e os frutos maduros (69,5%). Desta forma, o processo de esterificação das moléculas de ácido galacturônico é notável durante o amadurecimento dos maracujás, com incrementos importantes nos componentes do albedo e do endocarpo da casca. Conclui-se que a separação do albedo, no processo de obtenção da farinha da casca do maracujá, permite a obtenção de um produto com um maior teor de pectina, sendo que o albedo de frutos maduros apresenta maior grau de esterificação da pectina.