



ESTUDO DA ESTABILIDADE DA POLPA DE TUCUMÃ (ASTROCARYUM VULGARE MART.) LIOFILIZADA

[COSTA, D.S.T \(/slaca/slaca/autores/deusa-do-socorro-teixeira-costa?lang=en\)](/slaca/slaca/autores/deusa-do-socorro-teixeira-costa?lang=en);

[SIQUEIRA, F.C \(/slaca/slaca/autores/francilia-campos-siqueira?lang=en\)](/slaca/slaca/autores/francilia-campos-siqueira?lang=en);

[COSTA, E.L.N \(/slaca/slaca/autores/evellyn-lais-costa?lang=en\)](/slaca/slaca/autores/evellyn-lais-costa?lang=en);

[ABREU, L.F \(/slaca/slaca/autores/laura-figueiredo-abreu?lang=en\)](/slaca/slaca/autores/laura-figueiredo-abreu?lang=en);

[CORRÊA, N.C.F \(/slaca/slaca/autores/nadia-correa?lang=en\)](/slaca/slaca/autores/nadia-correa?lang=en)

#70972

Track

Formulação e processamento de alimentos (FP)

Keywords

Tucumã, Vida-de-prateleira, carotenóides O tucumã, fruto do tucumanzeiro (*Astrocaryum vulgare*, Mart.), apresenta um elevado teor de carotenoides com potencial de pró-vitamina A. Em virtude de os carotenoides apresentarem características termosensíveis é importante que estudos sobre condições adequadas de processamento e de armazenamento sejam realizados visando a sua conservação. Neste estudo foi avaliado a vida-de-prateleira da polpa liofilizada de tucumã utilizando uma embalagem em duas temperaturas de armazenagem. A polpa de tucumã foi submetida ao processo de liofilização. Em seguida, acondicionada em embalagem metálica flexível de filme laminado e armazenada em estufas com Demanda Bioquímica de Oxigênio (BOD) nas temperaturas de 30 e 40 °C com umidade relativa de aproximadamente 84%. As polpas in natura e liofilizada foram caracterizadas físico-quimicamente. A avaliação da vida de prateleira foi realizada em intervalos de 0, 15, 30, 60, 90 e 120 dias de armazenamento através da determinação dos parâmetros de atividade de água, carotenoides, análise instrumental de cor e atividade enzimática. Os parâmetros físico-químicos da polpa liofilizada apresentaram valores superiores quando comparados aos da polpa in natura, com exceção do teor de carotenoides. Para avaliar o comportamento higroscópico do produto foram construídas isotermas de adsorção de umidade a 30 e 40°C, onde seis modelos matemáticos foram testados, e o modelo Mizrahi mostrou-se mais apropriado. Caracterizando o produto como hidroscópico. Em relação à vida-de-prateleira, o produto armazenado a 40 °C teve seu grau de qualidade crítico alcançado em 107 dias, com atividade de água 0,6. A 30°C, apresentou boa estabilidade química durante os 120 dias de armazenamento. Com o teste acelerado de vida-de-prateleira foi

possível prever que o produto se manteve estável a 30°C acondicionado em embalagem laminada de filme flexível durante 168 dias. Sendo assim, demonstrando a estabilidade garantida nas condições experimentais, e indicando o cuidado para armazenamento em ambientes com umidade relativa superior a 70%.