

Perfil volátil de caquis 'Rama Forte' submetidos à remoção da adstringência com etanol ou dióxido de carbono

Catherine Amorim¹; Elenilson Alves Filho²; Tigresa Rodrigues³; Kirley Canuto²; Deborah Garruti²; Renar João Bender⁴; Lucimara Antonioli⁵

Caquis 'Rama Forte' necessitam de remoção artificial da adstringência prévia ao consumo *in natura*. Uma liberação mais intensa do complexo de aroma pelos frutos ocorre durante o processo de amadurecimento, quando há formação de substâncias voláteis que compõem o perfil característico do fruto. Neste sentido, objetivou-se realizar a avaliação do perfil volátil de caquis 'Rama Forte' destanizados com etanol ou dióxido de carbono (CO₂). Caquis 'Rama Forte' da safra 2016-17 foram destanizados com etanol 1,7 mL Kg⁻¹ por 6h ou com CO₂ 70% por 18h. Os frutos foram mantidos em condição ambiente durante e nos 8 dias subsequentes à destanização. A cada dia, três frutos de cada tratamento foram amostrados, sendo que cada amostra consistiu de polpa homogeneizada na proporção 1:1 (polpa: água ultrapura). A captura de voláteis foi realizada pela técnica SPME (Solid Phase Micro Extration) e as amostras foram analisadas por Cromatografia Gasosa e Espectrometria de Massas (CG-MS). Os componentes individuais foram identificados por meio da comparação dos índices de retenção linear (LRI) com a série de alcanos (C8-C30). Os espectros de massa foram comparados ao banco de dados da biblioteca de espectros de massa (NIST) e com aqueles disponíveis na literatura. Foram identificados 42 compostos voláteis orgânicos (VOCs), dentre eles, ésteres e aldeídos, importantes para o aroma de frutos em geral. Do total, foram identificados três hidrocarbonetos aromáticos (tolueno, o-xileno, p-cimeno), cinco aldeídos (hexanal, hexanal <(2E)>, heptanal, nonanal e 1-pentadecanal), dez terpenos (α-felandreno, α-pineno, canfeno, β-pineno, mirceno, D-limoneno, eucaliptol, γ-terpineno, terpinoleno e β-ciclocitral), sete alcanos (n-dodecano, tridecano, n-tetradecano, n-pentadecano, n-heptadecano, docosano e tricosano), dez ésteres (tetradecanoato de etila, palmitoleato de metila, hexadecanoato de metila, 9-hexadecanoato de etila, 9,12-hexadecadienoato de etila, hexadecanoato de etila, palmitato de isopropila, linolato de etila, linolenato de etila e oleato de etila) três cetonas (α-ionona, geranil acetona e β-ionona), dois ácidos graxos (ácido 9-hexadecanoico e ácido hexadecanóico), um ácido dicarboxílico (1-Isobutyl 4-isopropyl 3-isopropyl-2,2-dimethylsuccinato) e um composto fenol (2,4-di-tert-butifenol).

Apoio Financeiro: SEG/Embrapa.

Registro SISGEN: Não se aplica.

¹ Mestranda da UFRGS, Av. Bento Gonçalves, 7712, CEP 91540-000 Porto Alegre, RS. Bolsista do CNPq. E-mail: cath.amorim@hotmail.com

² Embrapa Agroindústria Tropical, CP 3761, Fortaleza, CE. E-mails: elenilson.godoy@yahoo.com.br; kyrley.canuto@embrapa.br; deborah.garruti@embrapa.br

³ Professora da Universidade Estadual do Vale do Acaraú, Sobral-CE. E-mail: thelenasr@yahoo.com.br

⁴ Professor da UFRGS, Av. Bento Gonçalves, 7712, CEP 91540-000 Porto Alegre, RS. E-mail: rjbe@ufrgs.br

⁵ Pesquisadora da Embrapa Uva e Vinho, CP 130, Bento Gonçalves, RS. E-mail: lucimara.antonioli@embrapa.br