

DOCUMENTOS

309

ISSN 1808-9992
Dezembro / 2022



Jornada de Integração da Pós-Graduação da Embrapa Semiárido

Esta publicação está disponibilizada no endereço:
<http://www.embrapa.br/fale-conosco/sac>
Exemplares da mesma podem ser adquiridos na:

Embrapa Semiárido
BR 428, km 152, Zona Rural
Caixa Postal 23
CEP 56302-970, Petrolina, PE
Fone: (87) 3866-3600
Fax: (87) 3866-3815

Comitê Local de Publicações

Presidente
Anderson Ramos de Oliveira

Secretária-Executiva
Juliana Martins Ribeiro

Membros
Alineurea Florentino Silva, Clarice Monteiro Rocha, Clívia Danúbia Pinho da Costa Castro, Daniel Nogueira Maia, Geraldo Milanez de Resende, Gislene Feitosa Brito Gama, José Maria Pinto, Magnus Dall Igna Deon, Paula Tereza de Souza e Silva, Pedro Martins Ribeiro Júnior, Sidinei Anuniação Silva

Supervisão editorial
Sidinei Anuniação Silva

Revisão de texto
Sidinei Anuniação Silva

Projeto gráfico da coleção
Carlos Eduardo Felice Barbeiro

Editoração eletrônica
Sidinei Anuniação Silva

Desenho da capa
Paulo Pereira da Silva Filho

1ª edição: 2022

Todos os direitos reservados.

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

Embrapa Semiárido

Jornada de Integração da Pós-Graduação da Embrapa Semiárido (V : 2022 : Petrolina, 2022): Anais da V Jornada de Integração da Pós-Graduação da Embrapa Semiárido, Petrolina, PE: Embrapa Semiárido, 2022.

48 p. (Embrapa Semiárido. Documentos, 309).
ISSN 1808-9992

1. Pesquisa agrícola. 2. Agricultura. 3. Pecuária. 4. Tecnologia. I. Embrapa Semiárido. II. Título. III. Série.

CDD 607

Qualidade e estabilidade de suco de acerola do banco ativo de germoplasma da Embrapa Semiárido

Ana Gêssica Fernandes da Silva¹; Sérgio Tonetto de Freitas²; Ana Cecília Poloni Rybka³; Raquel de Souza Silva⁴; Bruna Parente de Carvalho Pires⁵

Resumo

O suco de acerola apresenta mudanças indesejáveis de coloração durante o armazenamento refrigerado, o que pode variar de acordo com o genótipo utilizado como matéria-prima. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade e a estabilidade de sucos de diferentes genótipos de acerola do Banco Ativo de Germoplasma (BAG) de Aceroleira da Embrapa Semiárido. Os sucos foram obtidos de 40 genótipos de acerola do BAG, colhidos no estágio de maturação maduro, caracterizado pela coloração vermelha da casca, sendo estes elaborados com 65% de polpa e 35% de água. Após a obtenção dos sucos, os mesmos foram mantidos a 9 °C e avaliados aos 0, 15, 30, 45, 60 dias. O delineamento foi em blocos casualizados, com parcelas subdivididas e com três repetições. De acordo com os resultados obtidos, todos os sucos apresentaram mudanças de coloração ao longo do armazenamento refrigerado por 60 dias. O genótipo Prog 076 apresentou os maiores teores de antocianinas (1,46 mg/100 g), cor vermelha (a*) mais escura (L*), assim como maior estabilidade da cor, enquanto o genótipo ACO 32 apresentou os menores teores de antocianinas (0,11 mg/100 g), cor amarela (b*) mais clara (L*) e menor estabilidade de cor. A perda da coloração inicial foi acompanhada pela redução na concentração de antocianinas nos sucos. Concluiu-se que o genótipo Prog 076 apresenta menor degradação das antocianinas, resultando em uma menor taxa de mudança na coloração do suco durante o armazenamento refrigerado.

Palavras-chave: processamento, cor, antocianinas, suco tropical.

Financiamento: Facepe (concessão de bolsa de mestrado à primeira autora).

¹Engenheira-agrônoma, mestranda pela Universidade Federal do Vale do São Francisco (Univasf), bolsita Facepe, Petrolina, PE. ²Engenheiro-agrônomo, D.Sc. em Biologia de Plantas, pesquisador da Embrapa Semiárido, Petrolina, PE, sergio.freitas@embrapa.br. ³Engenheira de Alimentos, D.Sc. em Ciência de Alimentos, pesquisadora da Embrapa Semiárido, Petrolina, PE, ana.rybka@embrapa.br. ⁴Licenciada em Ciências Biológicas – Univasf, Petrolina, PE. ⁵Engenheira-agrônoma – Univasf, Petrolina, PE.