

EXTRAÇÃO DE SUCO DE ACEROLA POR DIFERENTES TEMPERATURAS

rybka, a. c. p. [1]; Deon M. D. [2]

[1] Embrapa Semiárido; [2] Embrapa Semiárido

Contato: Embrapa Semiárido BR 428, Km 152, Zona Rural - Caixa Postal 23 Petrolina, PE - Brasil - CEP 56302-970 Fone: (87) 3866-3758 ana.rybka@gmail.com ana.rybka@gmail.com

Área: Science and Food Technology (CT)

Tipo: Poster

A acerola adaptou-se bem ao clima brasileiro e rapidamente ganhou espaço na fruticultura nacional. Existem diversas variedades da fruta, com coloração e quantidades de compostos benéficos diferentes. O comércio de sucos tem forte tendência de aumento, devido a praticidade de consumo e grande manutenção de nutrientes, mas o tipo de extração pode influenciar no teor dos compostos no produto final. Este trabalho objetivou determinar o teor de vitamina C, antocianinas e carotenoides totais em suco de acerola de três cultivares (Junco, Costa Rica e Flor Branca) em dois estágios de maturação (verde e maduro), através de duas temperaturas de extração (à quente: inserção de vapor, e à frio: trituração). A extração à frio foi realizada com os frutos triturados em liquidificador até total despolpamento, e à quente por inserção de vapor direto nos frutos (70°C/60min). O teor de antocianinas foi avaliado nos sucos de frutas maduras, e apresentou significativa diferença entre extrações, sendo que à quente houve até 30% mais extração para duas variedades. A Flor Branca resultou em menores teores comparada às variedades Junco e Costa Rica. Já os carotenoides foram até 40% mais extraídos à frio. O teor de vitamina C não variou muito para a acerola verde entre os processos de extração, enquanto que para o fruto maduro houve maior perda na extração à quente, especialmente para a Junco (65%). De modo geral, pode-se concluir que a extração à quente não é apropriada para obtenção de suco de acerola com manutenção de nutrientes (carotenoides e vitamina C).

Palavras-chave: Acerola; Suco; Extração