

AVALIAÇÃO DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE CULTIVARES DE AMORA-PRETA DA REGIÃO SUL DO RS

SILVA, R.S.¹; CASTAÑEDA, L.M.F.¹; TORALLES, R.P.²; VENDRUSCOLO, J.L.³
(¹UFPEL/Pelotas-RS, romma@ufpel.tche.br; ²CEFET-RS, torashow@cefetrs.tche.br; ³EMBRAPA CLIMA TEMPERADO, vendrusc@cact.embrapa.br)

A amora-preta (*Rubus* spp.) também conhecida por "blackberry" é fruto da amoreira-preta, uma espécie arbustiva de porte ereto ou rasteiro. Apresenta boa adaptação às condições climáticas do sul do Brasil, sendo considerada uma planta de clima temperado. A fruta exibe coloração negra em decorrência do alto teor de compostos fenólicos e antocianinas, aos quais atribuem-se características nutracêuticas, como acentuada capacidade antioxidante. Por sua característica de sabor ácido a doce-ácido, a amora-preta pode ser consumida tanto in natura, como na forma de geléias, sucos, doces em pasta, sorvetes, iogurtes e tortas. O objetivo desse trabalho foi investigar a capacidade antioxidante das cultivares de amora-preta plantadas na região sul do RS. Oito cvs. de amora-preta (Tupi, Guarani, Brazos, Xavante, Caingangue, Cherokee, Comanche e Choctaw) provenientes do programa de melhoramento genético da Embrapa Clima Temperado, Pelotas-RS, foram avaliadas quanto à capacidade antioxidante pelo método de sequestro do radical livre DPPH desenvolvido por Brand-Williams (1995), com modificações. As cultivares que exibiram maior capacidade antioxidante foram Xavante, Guarani e Brazos, com 7,4; 6,1 e 5,8 micromoles de "Trolox Equivalent", respectivamente. As cultivares com menor capacidade antioxidante foram Cherokee e Choctaw, com, respectivamente, 3,2 e 3,8 micromoles de TE. Esses resultados são altamente expressivos, quando comparados com os obtidos para espécies de mirtilo, os quais são reputados pela alta capacidade antioxidante. A mesma metodologia aplicada à cv. de mirtilo Blue Belle, resultou em 5,4 micromoles de TE, o que permite inferir que a amora-preta é uma fruta com grande potencial antioxidante.

Palavras-chave: DPPH, amora-preta, *Rubus* spp., capacidade antioxidante

ESTUDOS PRELIMINARES PARA A CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA DOS FRUTOS DE AÇAIZEIRO

CARDOSO, R. C. D.¹; GRANDI, R. M. D.¹; MACHADO, A. A.¹; SERRÃO, K. C.¹; CARVALHO, J. E. U.²;
¹Fundação Amazônia/ Belém-PA, rcdc2006@hotmail.com, ²Embrapa Amazônia Oriental/ Belém-PA, urano@cpatu.embrapa.br.

Os frutos do açaizeiro são bastante perecíveis quando mantidos nas condições de ambiente natural da Amazônia. Normalmente, para se obter uma polpa de açaí com qualidade satisfatória, o período máximo compreendido entre a colheita e o processamento não deve ultrapassar 24 horas. O objetivo deste trabalho foi avaliar a conservação pós-colheita dos frutos de açaizeiro por período de até oito dias. Foram utilizados frutos oriundos de uma população natural de açaizeiro, estabelecida no município de Ponta de Pedras, PA. Os frutos foram colhidos e transportados para Belém-PA, onde foram embalados e armazenados à temperatura de 5 °C. Precedendo ao armazenamento, retirou-se uma amostra constituída de quatro parcelas de 5 kg para as determinações iniciais das características físico-químicas ligadas ao rendimento industrial: peso da polpa gerada, cálculo do rendimento total em matéria-seca (g de matéria seca/5Kg de frutos), teor de matéria seca, sólidos solúveis (°Brix), pH e acidez (% ácido cítrico), o experimento foi conduzido em delineamento inteiramente casualizado, obedecendo ao esquema fatorial 8 (dias de armazenamento) x 2 (tipo de atmosfera), com quatro repetições para cada determinação. Os resultados obtidos foram submetidos à análise da variância, e as médias, comparadas pelo teste de Tukey, ao nível de 0,05 de probabilidade. O restante dos frutos foi embalado em sacos de polietileno de baixa densidade (50 x 100 x 0,20SF), com e sem injeção de nitrogênio gasoso. A injeção de nitrogênio foi efetuada após a remoção do ar do interior das embalagens, operação esta efetuada com bomba de vácuo. Os resultados obtidos evidenciaram que a injeção de nitrogênio gasoso nas embalagens favoreceu a conservação do açaí. Nessa situação, após oito dias de armazenamento em ambiente com temperatura de 5 °C, obteve-se, em média, para cada 5 kg de frutos processados, 2,5 kg da bebida com rendimento = 261,63g de sólidos totais/5Kg de fruta, além, das seguintes características físico-químicas: 10,5% de sólidos totais, 4,3 °Brix, pH de 4,57 e 0,21% de acidez total. No tratamento testemunha, os valores obtidos para peso de polpa gerada, rendimento, sólidos totais, sólidos solúveis totais, pH e acidez total titulável foram: 2,42Kg, 260,99g de sólidos totais/ 5 Kg de fruta, 10,8% de sólidos totais, 5,6 °Brix, pH de 4,77 e acidez total titulável de 0,15%, respectivamente.

Palavras-chaves: Frutas amazônicas, refrigeração de frutas, agroindústria do açaí

USO DO PERMANGANATO DE POTÁSSIO, GIBERILINA E ATMOSFERA MODIFICADA NA CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA DA LIMA ÁCIDA 'TAHITI'

SILVA, E.L.A.¹; MIZOBUTSI, G.P.²; DINIZ, R. S.²; SANGUINETTE, L.S.¹; MIZOBUTSI, E.H.²; MOTA, W.F.²; MAIA, V.M.²;
¹Alunos do curso agronomia, UNIMONTES/Janaúba - MG, ederlucio@nortecnet.com.br, agrorodrigo@hotmail.com, luciss@uai.com.br.
²Professor da UNIMONTES/Janaúba-MG, gisele.mizobutsi@unimontes.br, edson.mizobutsi@unimontes.br, wagner.mota@unimontes.br, victor.maia@unimontes.br

A produção da lima ácida 'Tahiti' vem crescendo e ocupando lugar cada vez mais importante na citricultura brasileira, com sua exportação em ascensão, além do consumo no mercado interno, visto tratar-se de uma variedade que satisfaz plenamente as exigências do mercado consumidor, quanto à qualidade do suco, ao sabor, ao tamanho do fruto e à ausência de sementes, porém, um dos maiores problemas é conservar a coloração verde da casca. Desta forma, o objetivo do presente trabalho foi avaliar o efeito do ácido giberélico e sachê de permanganato de potássio em manter a coloração verde escura da casca da lima ácida 'tahiti' sem alterar as características físico-químicas. O trabalho foi conduzido no laboratório de Pós-colheita da Universidade Estadual de Montes Claros - UNIMONTES - campus Janaúba. Os frutos foram colhidos no estádio de maturação fisiológica e os tratamentos utilizados foram: (T1) Testemunha, (T2) 250mg GA₃, (T3) 100mg GA₃, (T4) sachê de permanganato de potássio, (T5) 250 mg de GA₃ e sachê de permanganato de potássio e (T6) 250mg de GA₃ e sachê de permanganato de potássio. Os frutos foram embalados em polietileno de baixa densidade (70micras) e armazenados a 12° C. O delineamento experimental adotado foi inteiramente casualizado com seis tratamentos, três repetições com quatro frutos por repetição. As variáveis avaliadas foram: sólidos solúveis totais, acidez total titulável, rendimento de suco e coloração da casca. Os frutos submetidos ao tratamento com sachê de permanganato de potássio, permaneceram verdes por 49 dias sem alterar as características físico-químicas.

Palavras-chaves: *Citrus latifolia* Tanaka, armazenamento, coloração