

## **EFEITO DO TRATAMENTO COM RESINAS ADSORVENTES NO PERFIL VOLÁTIL E NAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS DE SUCO DE CAJU CLARIFICADO**

Adriana Dutra SOUSA<sup>1</sup>, Manoel Alves de SOUZA NETO<sup>2</sup>, Edy Sousa de BRITO<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Departamento de Tecnologia de Alimentos/ UFC, CEP 60356-000, Fortaleza, CE. <sup>2</sup>Embrapa Agroindústria Tropical, CP 3761, 60511-110, Fortaleza, CE.

O consumo de bebidas não alcoólicas tem aumentado em virtude da preferência do consumidor por alimentos saudáveis e funcionais. O suco de caju clarificado pode ser utilizado na fabricação de bebidas mistas para melhorar as características nutricionais devido ao seu alto teor de vitamina C. Contudo o seu odor intenso pode interferir nas formulações. Resinas com diferentes aplicações têm sido muito utilizadas. Entre as vantagens observa-se a fácil modificação de suas superfícies para aumentar a seletividade, além da fácil regeneração após o uso. O objetivo desse trabalho foi o de avaliar o tratamento com quatro tipos de resinas Amberlite: FPA54, FPX66, XAD 761 e XAD4 no perfil volátil e nas características químicas de suco de caju clarificado. O suco foi clarificado pelo processo de microfiltração em membranas, e tratado com as resinas em shaker rotatório. Após o tratamento, os voláteis das amostras foram isolados por microextração em fase sólida (SPME) e identificados por cromatografia gasosa-espectrometria de massas. Foram realizadas também análises de pH, acidez, sólidos solúveis totais (SST), açúcares redutores (AR) e vitamina C. As resinas XAD4 e FPX66 se mostraram bastante eficientes na remoção dos voláteis em detrimento da FPA54 e XAD761. O pH  $4,2\pm 0,0$  do suco controle (não tratado com resina) se manteve com a XAD4 e FPX66 e passou para  $5,0\pm 0,0$  com a FPA54 e XAD761. A acidez de  $0,28\pm 0,0\text{g}/100\text{g}$  do controle, nas resinas variou entre  $0,23\pm 0,0$  e  $0,26\pm 0,0\text{g}/100\text{g}$ . Os teores de SST e AR sofreram uma redução de aproximadamente 1% em todas as resinas. A concentração de vitamina C passou de  $159\pm 0,16\text{mg AA}/100\text{mL}$  para  $134\pm 0,20$  (FPX66),  $132\pm 0,18$  (XAD4),  $117\pm 0,19$  (FPA54) e  $105\pm 0,05$  (XAD761). A análise do perfil volátil demonstrou que as resinas XAD4 e a FPX66 removeram quase totalmente os voláteis, impedindo que o fruto de origem fosse identificado, e não interferiram muito nas características químicas.

Órgão Financiador: EMBRAPA