

AVALIAÇÃO DO TEOR DE CAROTENÓIDES TOTAIS EM POLPA DE TAPEREBÁ AO LONGO DA ESTOCAGEM CONGELADA

MATTIETTO, R. A. (1); CORDEIRO, B.S. (2); TSUKUI, A.(2); PIRES, M. B. (2)

(1) Embrapa Amazônia Oriental, Laboratório de Agroindústria – Caixa Postal 48, Cep 66095-100, Belém - PA, Brasil. Laboratório de Agroindústria – Belém, PA. (2) Faculdade de Engenharia de Alimentos, UFPA – Belém, PA. E-mail: rafaella@cpatu.embrapa.br

O taperebá é um fruto muito consumido na região Amazônica, sendo também conhecido por cajá-mirim em outras regiões do Brasil. Fruto muito aromático, com polpa de sabor pronunciado e cor amarela intensa, sendo esta indicativa da presença de carotenóides em sua composição. A polpa do fruto é a forma mais usual de comercialização, uma vez que seus frutos *in natura* são muito perecíveis. O objetivo do trabalho foi avaliar os teores de carotenóides totais ao longo da estocagem congelada da polpa, a -18°C . Após o despulpamento dos frutos, provenientes de ilhas próximas a Belém - PA, as amostras de polpa foram acondicionadas em sacos plásticos apropriados para este tipo de alimento, com espessura e características similares aos envases industriais. As embalagens não apresentavam barreira contra a luz, exatamente da mesma forma em que são comercializadas. A metodologia de extração e quantificação de carotenóides seguiu método espectrofotométrico proposto por RODRIGUEZ-AMAYA (1999), utilizando a β -criptoxantina como carotenóide predominante. As análises foram realizadas de 30 em 30 dias, finalizando aos 120 dias. Os resultados indicaram que a polpa de taperebá recém extraída apresentou um valor de $24,75\mu\text{g/g}$ ($\pm 0,06$) e este valor foi sofrendo declínio ao longo do tempo estudado. Os valores obtidos nos tempos 30, 60, 90 e 120 dias foram $21,88\mu\text{g/g}$ ($\pm 0,21$), $18,41\mu\text{g/g}$ ($\pm 0,17$), $15,02\mu\text{g/g}$ ($\pm 0,03$) e $17,46\mu\text{g/g}$ ($\pm 0,02$), respectivamente. Todos os teores apresentaram diferença significativa (Tukey $p \leq 0,05$) quando comparados entre si. Nota-se que o último ponto apresentou ligeiro aumento, sendo o estudo de armazenagem então interrompido, uma vez que reações de isomerização e oxidação poderiam estar influenciando em uma variação do carotenóide predominante. Após as possíveis transformações ocorridas no armazenamento, os cálculos poderiam tornar-se errôneos, por ainda se basearem nas características

da β -criptoxantina. Neste caso específico, apenas análises cromatográficas poderiam apresentar maior confiabilidade.

Palavras chaves: *Spondias lutea* L., carotenóides, congelamento.

Fonte financiadora: EMBRAPA.