

ESTABILIDADE DO PERFIL DE COMPOSTOS VOLÁTEIS DO SUCO DE LARANJA (NÉCTAR) INDUSTRIALIZADO

SOUZA, A. M.

Embrapa Agroindústria de Alimentos. Avenida das Américas, 29.501, CEP 23020-470, Rio de Janeiro - RJ.

andressa@ctaa.embrapa.br

Sucos de frutas industrializados são comumente consumidos em um prazo de 3 dias, após aberto, como indicado pelo fabricante. Em virtude desse prazo de consumo, foi testada a estabilidade do perfil dos compostos voláteis do néctar de laranja, sem conservantes e contendo aromatizante, de um dos líderes de mercado nesse segmento. Inicialmente, o objetivo desse trabalho foi identificar possíveis alterações no perfil de compostos voláteis do suco de laranja (néctar) industrializado, dentro do prazo de consumo estabelecido pelo fabricante, após produto aberto. A amostra de suco industrializado foi adquirida em supermercado, e dentro do prazo de validade, para que as análises fossem realizadas. Foram realizadas análises, em triplicata, com a amostra nas seguintes condições: amostra em temperatura ambiente, após produto aberto, antes de ter sido mantida sob refrigeração (dia 0); amostra após ter sido mantida sob refrigeração 24h (1º dia); amostra após ter sido mantida em refrigeração 72h (3º dia). Para extração dos compostos voláteis do suco colocou-se cerca de 1,0g de amostra em um vial de 4mL com 0,2g de NaCl, sob agitação magnética por 60 minutos para alcançar o equilíbrio. Em seguida expõe-se a fibra, que é recoberta por um filme fino de polímero (nesse caso, DVB/CAR/PDMS, da Supelco®), ao headspace do vial por 15 minutos. Após extração em fibra, a Cromatografia em fase gasosa (CG) foi realizada em cromatógrafo Agilent 7890A, em coluna capilar HP-5 (25m X 0,32mm X 0,25µm), com programação de temperatura de 40 a 240°C a 3°C/min e tempo inicial 3min e tempo final 10min. A fibra foi exposta para dessorção de 3 min, em injetor sem divisão de fluxo (splitless) operando a 250°C. A espectrometria de massas foi realizada em cromatógrafo Agilent 6890 acoplado a detector seletivo de massas 5973N. A separação foi efetuada em coluna capilar HP5-MS (30m X 0,25mm X 0,25µm), operando com programação de temperatura de 60 a 240°C a 3°C/min, usando hélio (1,0mL/min) como gás carreador, tempo inicial 3min e tempo final 10min. As demais condições analíticas foram as mesmas descritas acima para a cromatografia em fase gasosa. Os espectros de massas foram obtidos no modo ionização eletrônica com fonte operando em 70eV, e comparados com dados da espectroteca Wiley 6th ed. Foram obtidas as seguintes médias (triplicata) de resultados para os respectivos dias 0, 1º e 3º: etanol (11,3%, 8,7% e 9,2%), butanoato de etila (13,2%, 8,7% e 10,2%), mirceno (8,8%, 10,4% e 11,1%), octanal (1,1%, 1,0% e 1,0%), limoneno (61,0%, 66,1% e 63,6%), linalol (1,3%, 1,2% e 1,2%), β-terpineol (0,5%, 0,5% e 0,4%) e α-terpineol (0,4%, 0,5% e 0,3%), o que demonstra que não há variação significativa em relação a análise do dia 0 até a do 3º dia, que é o prazo de consumo, após produto aberto e mantido sob refrigeração, para os compostos voláteis do suco de laranja (néctar) industrializado. Os resultados obtidos nos apontam para confiabilidade na estabilidade dos compostos voláteis do suco de laranja (néctar) industrializado, vendido no mercado, se consumido em 3 dias após aberto.