

# ESTABILIDADE DO ÁCIDO ASCÓRBICO EM NÉCTAR DE MANGA, EM FUNÇÃO DA TEMPERATURA E DO TEMPO DE ARMAZENAMENTO

Maria Lair Sabóia de Oliveira Lima<sup>1</sup>, Maria Elisabeth Barros de Oliveira<sup>2</sup>, Maria Mozarina Beserra Almeida<sup>3</sup> e Ricardo Farias de Almeida<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal do Ceará, alunos de graduação do Curso de Química Industrial, lairsaboia@hotmail.com, farias.ricardo@yahoo.com.br; <sup>2</sup>Embrapa Agroindústria Tropical, pesquisadora, elisabeth@cnpat.embrapa.br; <sup>3</sup>Universidade Federal do Ceará, professora, mozarina@gmail.com

As frutas e seus derivados, principalmente os sucos, são fontes importantes de vitamina C. No entanto, essa vitamina pode ser degradada em função das condições de armazenamento, tais como tempo, temperatura, exposição ao ar, luz, etc., causando alterações sensoriais, nutricionais e funcionais dos produtos. Considerando tais aspectos, este trabalho objetivou avaliar a influência da temperatura e do tempo de armazenamento do néctar de manga comercializado em Fortaleza, CE, em relação à estabilidade da vitamina C (método titulométrico de Tillman), as características físico-químicas (pH, sólidos solúveis em °Brix e acidez total titulável), segundo as normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz, e quanto às características cromáticas ( $L^*a^*b^*$ ). Os experimentos foram realizados em quatro temperaturas distintas de armazenamento e avaliados durante 96 horas. Observou-se que após 24 horas, o suco armazenado à temperatura de refrigeração (7 °C) perdeu apenas 0,5% da vitamina C, enquanto o mantido à temperatura ambiente (28 °C) perdeu cerca de 20% desse nutriente. Constatou-se que após 96 horas (cinco dias) a vitamina C do néctar armazenado sob refrigeração (7 °C) apresentou boa estabilidade, com perda de 18,4%, enquanto à temperatura ambiente (28 °C) apresentou perda de 53,2%. As maiores perdas foram observadas às temperaturas de 40 °C (85,5%) e 60 °C (88,8%). A análise de variância mostrou que os fatores tempo e temperatura, assim como sua interação, foram significativos para a redução do teor de ácido ascórbico nas amostras analisadas, segundo o teste Tukey, ao nível de 5% de significância. As condições do experimento não influenciaram significativamente as características físico-químicas do suco (pH, sólidos solúveis em °Brix e a acidez). De uma maneira geral, a cor do suco, após as 96 horas de estudo, sofreu leve alteração, tendendo para o escurecimento, sendo mais facilmente verificado às temperaturas mais altas.

Palavras-chave: vitamina C, cor, *Mangifera indica* L.