



ESTABILIDADE DA POLPA DE CARAMBOLA *IN NATURA* CONGELADA

Souza, M.L.de^{1*}, Nascimento, D. S.², Furtado, C.M.³, Cunha, C.R.⁴

^{1*}Centro de Ciências Biológicas e da Natureza, PPG em Agronomia/Produção Vegetal, Universidade Federal do Acre, e-mail: mluzen@hotmail.com*

²PPG em Agronomia, Produção Vegetal, Universidade Federal do Acre, Rio Branco-AC, e-mail: damaris_sn@hotmail.com

³Unidade de Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal do Acre, cydia10@gmail.com

⁴Embrapa-AC, Rio Branco-AC, e-mail: clarissa@cpafac.embrapa.br

A caramboleira pertence à família Oxalidácea, muito cultivada no Brasil, principalmente nas regiões mais quentes e apresenta alto valor no mercado internacional. A fruta é exótica e muito perecível. O objetivo deste trabalho foi avaliar as características físico-químicas de qualidade da polpa de carambola congelada. As carambolas (*Averrhoa carambola* L.) foram colhidas na Universidade Federal do Acre, Campus de Rio Branco, no estágio fisiológico de maturação completamente maduras, selecionadas, lavadas e higienizadas com água clorada a 150 ppm por 15 minutos. A polpa foi extraída em centrifuga, sem adição de água, envasada em recipientes de polietileno com tampa, capacidade 150 mL, armazenadas em freezer a -18 °C por 30 dias, sendo amostradas de três em três dias. Os parâmetros analisados foram: ácido ascórbico, sólidos solúveis(°Brix), pH, acidez titulável e ratio e o delineamento estatístico inteiramente casualizado utilizando dias de amostragem e parâmetros de qualidade com quatro repetições. O teor inicial de ácido ascórbico (mg.100 g⁻¹) na polpa integral natural de carambola foi de 44,03, 38,00 na polpa congelada ate aos 18 dias, que decresceu a zero aos 30 dias. A acidez titulável e o pH mantiveram-se estáveis, os sólidos solúveis diminuíram e o ratio elevou-se ao longo do armazenamento congelado. Conclui-se que há redução significativa no teor de ácido ascórbico da polpa de carambola *in natura* congelada, a partir de 20 dias, diminui para 10 mg.100 g⁻¹ aos 24 dias e para zero, aos 30 dias de armazenamento congelado.

Palavras chave: ácido ascórbico; estabilidade; polpa de carambola.

Agradecimentos: CAPES e UFAC