

EXTRAÇÃO E IDENTIFICAÇÃO DE SUBSTÂNCIAS AROMÁTICAS DA JACA (*Artocarpus heterophyllus*, Lam).

Ronoel Luiz de Oliveira Godoy¹, Lenice Freiman de Oliveira², Soraia Vilela Borges³

¹ Embrapa Agroindústria de Alimentos, Av. das Américas, 29501, Guaratiba/RJ

² Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, UFRRJ, BR 465, KM 7, Seropédica/RJ, CEP: 23890-000

³ Departamento de Ciência dos Alimentos – UFLA, Lavras/MG, 37200-000

O fruto da jaqueira é de grande porte, sendo considerado o maior de todos os frutos cultivados. Quando maduro, tem cor amarela acastanhada, aroma peculiar e forte. As substâncias voláteis são responsáveis pelo aroma e sabor característico dos frutos e variam de acordo com a cultivar, estágio de maturação, época de colheita, tratamentos culturais e condições edafoclimáticas. Para a identificação são necessários procedimentos que, inicialmente, permitam isolar os voláteis da grande massa dos macronutrientes do alimento, com a mínima distorção da composição original própria do sabor e depois realizar a separação cromatográfica com posterior identificação. A polpa de jaca foi submetida à extração por “*headspace*” dinâmico, durante 8 (oito) horas de coleta da fração gasosa em equilíbrio com a fruta, em um sistema fechado, a fim de identificar os constituintes químicos presentes no aroma. Para separar e identificar os compostos voláteis foi utilizado um cromatógrafo gasoso, munido com detector de ionização de chama e coluna capilar de baixa polaridade com fase estacionária 5%- difenil-95%-dimetilpolisiloxano (HP5) e espectrômetro de massas modelo Agilent 5973N. A identificação foi feita mediante comparação dos espectros de massas com os da espectroscopia NIST (versão 2.0) e também com base nos índices de retenção obtidos experimentalmente confrontados aos descritos na literatura. Com a metodologia utilizada, foi possível a detecção de 89 compostos, sendo 55% de ésteres, 12% de hidrocarbonetos, 12% de álcoois, 10% de aldeídos e 8% de cetonas. Os compostos majoritários que predominam na composição da jaca *in natura* foram: 2-metil-1-butanol, metanoato de butila, carbonato de etila, butanoato de etila, etanoato de butila, isovalerato de etila, 3-metilbutanoato de 2-metilbutila. Estes dados mostram que a técnica de análise utilizada no presente estudo permitiu detectar considerável número de compostos aromáticos.