

AVALIAÇÃO DO EFEITO DA PASTEURIZAÇÃO SOBRE O TEOR DE COMPOSTOS FENÓLICOS PRESENTES NO SUCO DA TANGERINA MURCOTE

Dutra, A.S.(1); Furtado, A.A.L.(1); Souza, A.L.R.(2)

(1) Embrapa Agroindústria de Alimentos. Avenida das Américas 29.501, Guaratiba, CEP: 23020-470. Rio de Janeiro, RJ

(2) Estudante de Engenharia de Alimentos. Universidade Estácio de Sá.

O tangor Murcott é o principal híbrido da tangerina plantado no Brasil, sendo mais conhecido nacionalmente como tangerina “Murcote”, podendo ser utilizados para diversas finalidades, tais como a produção do suco e geléias. No processamento de sucos, a pasteurização apresenta duas funções básicas: redução da carga microbiana inicial e inativação parcial ou total dos complexos enzimáticos. A pasteurização também tem o objetivo de proporcionar uma maior preservação dos compostos bioativos, como por exemplo, os compostos fenólicos. Estes compostos são constituintes de um amplo e complexo grupo de fitoquímicos, sendo produtos secundários do metabolismo vegetal. Recentes estudos têm demonstrado os efeitos terapêuticos dos compostos fenólicos, despertando grande interesse principalmente por sua alta prevalência nas dietas, uma vez que são compostos onipresentes nos vegetais. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito da pasteurização na preservação dos compostos fenólicos presentes no suco da tangerina Murcote. Os frutos foram higienizados, despulpados e o suco obtido centrifugado a 2000 rpm por 15 min, pasteurizado em um trocador de calor de superfície raspada seguindo um planejamento fatorial completo 2^2 (com três repetições no ponto central e quatro pontos axiais) na faixa de 88 a 100°C e 16 a 44 s e armazenado sob refrigeração. A determinação dos compostos fenólicos foi realizada pelo método de Folin-Ciocalteu modificado, seguido da leitura em absorvância de 760 nm, sendo os resultados expressos em mg de ácido gálico por 100 g. Foi observado que o tempo de processamento não influenciou significativamente o teor de compostos fenólicos. A temperatura influenciou de forma significativa ($p < 0,05$), sendo observado através de uma equação linear um aumento no conteúdo dos compostos fenólicos, de 25 a 60,7 mg de ácido gálico por 100g, à medida que se aumentou a temperatura de processamento.