

INFLUÊNCIA DA TEMPERATURA E DO TEMPO DE ARMAZENAMENTO NA ESTABILIDADE DO ÁCIDO ASCÓRBICO EM NÉCTAR DE MANGA

MARIA LAIR SABÓIA DE OLIVEIRA LIMA, MARIA ELISABETH BARROS DE OLIVEIRA, MARIA MOZARINA BESERRA ALMEIDA, RICARDO FARIAS DE ALMEIDA

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ, EMBRAPA AGROINDÚSTRIA TROPICAL

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 sucos. Dentre os diversos frutos tropicais, o fruto da mangueira (*Mangifera indica* L.) é um dos mais apreciados. Isto se deve ao fato de possuir características sensoriais agradáveis, tais como cor, odor e sabor, tendo o Brasil, segundo o Instituto Brasileiro de Geografia Estatística (IBGE), destaque por ser um dos principais produtores mundiais. Considerando tais aspectos, este trabalho objetivou avaliar a influência da temperatura e do tempo de armazenamento de néctar de manga industrializado, comercializado em Fortaleza (CE), em relação à estabilidade a vitamina C (pelo método titulométrico de Tllman), as características físico-químicas (pH, sólidos solúveis em °Brix e acidez total) segundo as Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, e quanto às características cromáticas utilizando o sistema CIELAB ($L^*a^*b^*$). Os experimentos foram realizados em quatro temperaturas distintas de armazenamento (7°C, 28°C, 40°C e 60°C) e avaliados nos tempos 0, 24, 48, 72 e 96 horas. Observou-se que após 24h, 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 ao final do estudo, 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 na 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 acidez). De uma maneira geral, a cor do suco, após as 96h de estudo, sofreu uma leve alteração, tendendo para o escurecimento, sendo mais observável às temperaturas mais altas.

Palavras - chave: Vitamina C, *Mangifera indica* L., características cromáticas, suco industrial de manga