



LIVRO DE RESUMOS



INSTITUTO INTERNACIONAL DE CROMATOGRAFIA

ISOLAMENTO DOS VOLÁTEIS DO HEADSPACE DE BANANAS POR SPME: POLPA E FRUTO INTEIRO

FACUNDO, H. V. V. *; GARRUTI, D. S. **; PURGATTO, E. *; CORDENUNSI, B. R. *; LAJOLO, F. M. **

*Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo (USP);

**Embrapa Agroindústria Tropical, Fortaleza-CE.

virginiafacundo@usp.br

Os compostos voláteis presentes na polpa dos frutos são os responsáveis pelo seu sabor característico. Entre eles, existem os que produzem o aroma característico do fruto *in natura*. Muitos métodos tem utilizado o *headspace* para o estudo dos compostos voláteis produzidos pelas frutas maduras. Dentre esses métodos, a microextração em fase sólida (SPME) têm sido um dos mais amplamente empregados. O objetivo do presente trabalho foi padronizar um método de isolamento dos voláteis do *headspace* de bananas pela técnica de microextração em fase sólida (SPME), não somente da polpa, mas também do fruto inteiro, intacto, com casca. Após a escolha da temperatura de trabalho, foi utilizado o Delineamento Composto Central, baseado na Metodologia de Superfície de Resposta, com duas variáveis independentes: tempo de equilíbrio e tempo de exposição da fibra (PDMS/DVB/CAR). As variáveis de resposta foram número de picos e área total do cromatograma. A separação dos voláteis foi realizada por cromatografia gasosa (Hewlett Packard 6890) em coluna Supelco Wax com temperatura programada de 50 a 150°C a 2°C/min, utilizando-se Hélio como gás de arraste, injetor no modo *splitless* a 200°C. As análises estatísticas e as curvas de contorno foram geradas com auxílio do programa *Statistica*, versão 7.1. A temperatura de trabalho escolhida foi a temperatura ambiente (25°C), pois à medida que se aumentava a temperatura diminuía o número de picos nos cromatogramas. As melhores condições de isolamento dos voláteis do *headspace* das bananas inteiras foram 140 min de tempo de equilíbrio e 120 min de tempo de exposição da fibra, enquanto que para a polpa da banana as melhores condições foram 15 e 60 min, para tempo de equilíbrio e tempo de exposição da fibra, respectivamente.

Agradecimentos: A Fapesp pela concessão da bolsa e aos recursos da Capes.