

PERDA DE ÉSTERES DURANTE A CONCENTRAÇÃO DO SUCO DE CAJU
(*ANACARDIUM OCCIDENTALE L.*) E ALTERAÇÕES DO PERFIL SENSORIAL DO
PRODUTO

BIASOTO, A.C.T. (1,2); SAMPAIO, K.L. (1); MARQUES, E.J.N. (3); DA SILVA,
M.A.A.P. (1,4)

(1) Faculdade de Engenharia de Alimentos - Departamento de Alimentos e Nutrição
– Caixa Postal 6121, CEP 13083-862, Unicamp – Campinas, SP, Brasil. (2)
EMBRAPA Semiárido, Petrolina, PE. (3) Instituto de Química, Laboratório de
Química Ambiental, Unicamp, Campinas, SP. (4) Departamento de Tecnologia de
Alimentos, Universidade Federal de Sergipe, Aracaju, SE. E-mail:
aline.biasoto@cpatsa.embrapa.br

O aroma e sabor exóticos do suco de caju advêm, principalmente, da presença de ésteres que, durante o processamento térmico, são perdidos por evaporação e/ou degradação. O objetivo desta pesquisa foi avaliar a perda de ésteres e as alterações ocorridas no perfil sensorial do suco de caju, durante sua concentração. Inicialmente, 17,5L de suco de caju (clone CCP76), foram concentrados de 10°Brix a 44°Brix, em evaporador piloto termo-sifão, operando em sistema fechado, a 700 mmHg. A cada 20% de água evaporada, uma amostra de suco era coletada, totalizando seis sucos contendo respectivamente 10°Brix, 11,5°Brix, 15,3°Brix, 20,8°Brix, 30,9°Brix e 44,4°Brix. O perfil sensorial das seis amostras foi avaliado por equipe sensorial treinada e os resultados analisados por ANOVA, *Tukey* ($p \leq 0,05$) e Análise de Componentes Principais (ACP). Os ésteres presentes no suco fresco e no suco a 44,4°Brix, foram extraídos sob vácuo, capturados em armadilha contendo Porapak-Q, eluidos com acetona, identificados por CG-EM e quantificados por padronização externa. Quinze descritores foram gerados para discriminar as amostras entre si. Os sucos a 10°Brix (fresco), 11,5°Brix e 15,3°Brix apresentaram perfis sensoriais similares entre si, porém bastante distintos dos sucos concentrados a 20,8°Brix, 30,9°Brix e 44,4°Brix. Estes últimos apresentaram as maiores intensidades de aromas e sabores descritos como “cozido” e “fruta passada”. No suco a 44,4°Brix, a concentração de ésteres (17µg/L) foi 12 vezes inferior à do suco fresco (208µg/L), tendo sido identificados apenas quatro dos 23 ésteres inicialmente presentes no suco fresco. Apenas um éster, o acetato de isobutila, estava presente no suco concentrado (44,4°Brix), mas não no suco fresco. Os resultados sugerem que em caju, o aroma e sabor do suco fresco são bastante preservados quando o mesmo é concentrado até 15,3°Brix. Quando o suco é concentrado até 44,4°Brix há uma grande perda de ésteres e da qualidade sensorial do produto final.

Agradecimentos: A CAPES, CNPQ e FAPESP (2008/55986-0) pelo suporte financeiro.

Palavras-Chave: caju, análise sensorial, cromatografia gasosa acoplada à espectrometria de massas (CG-EM).