

AVALIAÇÃO DE PERDAS DE ANTOCIANINAS TOTAIS AO LONGO DA LINHA DE PROCESSAMENTO DE POLPA DE AÇAÍ PASTEURIZADA E CONGELADA

MATTIETTO, R. A. (1); MATTA, V. M. (2); TSUKUI, A.(3); CORDEIRO, B.S. (3); DA SILVA, R.F (4)

(1) Embrapa Amazônia Oriental, Laboratório de Agroindústria – Caixa Postal 48, Cep 66095-100, Belém - PA, Brasil. (2) Embrapa Agroindústria de Alimentos – Rio de Janeiro, RJ. (3) Faculdade de Engenharia de Alimentos, UFPA – Belém, PA. (4) Indústria Bela laçá – Castanhal, PA. E-mail: rafaella@cpatu.embrapa.br

Atualmente, o açaí é uma das frutas que mais têm despertado interesse no comércio nacional e mundial, sendo grande parte do sucesso de sua comercialização função dos teores de antocianinas presentes em sua composição. Nos últimos anos, muitos estudos vêm sendo desenvolvidos relacionando o consumo de antocianinas a seu potencial como um composto funcional, proporcionando benefícios fisiológicos adicionais, pelas suas propriedades como antioxidante. O objetivo deste trabalho foi avaliar como o processamento em escala industrial afeta os teores de antocianinas presentes na polpa de açaí. O experimento foi realizado nas instalações de uma empresa situada em Castanhal, PA, sendo os frutos provenientes da região de Carapajó, Baixo Tocantins, PA. Os pontos de coleta foram a água após lavagem dos frutos, a água de maceração, a polpa extraída, o resíduo da despoldadeira (borra), a polpa pasteurizada e a polpa congelada após 15 dias. As antocianinas totais foram determinadas pelo método do pH diferencial, segundo metodologia proposta por Giusti & Wrolstad (2001), utilizando como referência a cianidina-3-glucosídeo, forma na qual os valores são expressos. Os resultados indicaram que a polpa de açaí extraída apresenta teores de 338,6mg/100mL ($\pm 0,021$) e que o processo de pasteurização degrada 16,8% desse valor. Os teores encontrados nas amostras de água foram desprezíveis quando comparados aos valores encontrados na polpa (0,08 e 0,06 mg/100g nas águas após lavagem e maceração, respectivamente). A borra apresentou, igualmente, baixo teor, com valor médio de 1,41mg/100g ($\pm 0,007$). A polpa congelada, mantida em câmara fria a -18°C , após 15 dias de estocagem, apresentou teor de antocianinas totais de 267,2 mg/100mL ($\pm 0,023$), o que significa perdas de 21% em relação ao teor inicial.

Palavras chaves: *Euterpe oleracea*, processamento, antocianinas.

Fonte financiadora: Projeto PAVUC FP6-2003-INCODEV-2-015279