



CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E DE COMPOSTOS FITOQUÍMICOS DE LARANJA 'CARA CARA' CULTIVADA NO RIO GRANDE DO SUL

PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERIZATION AND PHYTOCHEMICALS COMPOUNDS OF 'CARA CARA' SWEET ORANGE CULTIVATED IN RIO GRANDE DO SUL

AUTOR e COAUTORES

- ¹ Renata Silva Moura
- ² Gustavo Zimmer
- ³ Juliana Dode
- ⁴ Roberto Pedroso de Oliveira
- ⁵ César Valmor Rombaldi

APRESENTADOR

Renata Silva Moura

CHAMADAS DE RODAPÉ

- ¹ Doutoranda (CAPES) - Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos/ Faculdade de Agronomia Elizeu Maciel - Universidade Federal de Pelotas - Campus Universitário, s/n. CEP 96010-900 - Caixa Postal 354 - Pelotas - RS
- ² Graduando em Agronomia (CNPq) - Faculdade de Agronomia Elizeu Maciel - Universidade Federal de Pelotas - Campus Universitário, s/n. CEP 96010-900 - Caixa Postal 354 - Pelotas - RS
- ³ Pós-Doc (CAPES) - Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos/ Faculdade de Agronomia Elizeu Maciel - Universidade Federal de Pelotas - Campus Universitário, s/n. CEP 96010-900 - Caixa Postal 354 - Pelotas - RS
- ⁴ Pesquisador da Embrapa Clima Temperado - Embrapa Clima Temperado Rodovia BR 392, km 78. CEP 96010-971 - Caixa Postal 403 - Pelotas, RS - Brasil
- ⁵ Professor do Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos / Faculdade de Agronomia Elizeu Maciel - Universidade Federal de Pelotas - Campus Universitário, s/n. CEP 96010-900 - Caixa Postal 354 - Pelotas - RS Caixa Postal

RESUMO

Os citros são destinados para indústria e consumo in natura, sendo relativamente bem estudados. No entanto, é sabido que as características físico-químicas e metabólicas são variáveis em função da região de cultivo. Neste contexto, caracterizou-se a qualidade da laranja 'Cara Cara' [*Citrus sinensis* (L.) Osbeck] cultivada no Rio Grande do Sul. Os frutos da cultivar foram obtidos de material genético testado e validado pela Embrapa Clima Temperado, em Rosário do Sul/RS. Foram realizadas as seguintes análises físico-químicas: cor de casca e de suco; pH e acidez total titulável (ATT); sólidos solúveis totais (SST); e r tio (rela o SST/ATT). Também, foram realizadas quantifica es dos teores de fenóis totais e de carotenoides totais. Com rela o   colora o dos frutos, os valores de  ngulo Hue ($^{\circ}h$) obtidos foram de $82,04 \pm 2,212$ para o suco e de $66,01 \pm 1,603$ para a casca. Os valores para SST, pH, ATT e SST/ATT foram de $12,40 \pm 0,264$, $3,64 \pm 0,065$, $2,18 \pm 128,33\%$ e $5,69 \pm 0,426$ respectivamente. O teor de compostos fenólicos no suco foi de $41,819 \pm 6,911$ mg de ácido gálico por 100 g e o teor de carotenoides totais foi de $22,469 \pm 2,756$ μ g de β -caroteno por g. Embora não haja parâmetros pré-definidos para frutos in natura, em compara o com outras cultivares com essa finalidade, pode-se afirmar que os frutos têm boas características de colora o, doçura e acidez, e teores medianos de compostos fitoquímicos.

PALAVRAS-CHAVE



KEYWORDS

ACIDITY, °BRIX, CAROTENOIDS, COLOR, PHENOLIC,.