



## QUALIDADE DE POLPA DE JUÇARA SECADA POR SPRAY DRYER

Silva, P.P.M.<sup>1</sup>; Costa, M.H.<sup>2</sup>; Juliano, F.F.<sup>2</sup>; Cardoso, T.L.<sup>2</sup>; Spoto, M.H.F.<sup>2</sup>

(1) Universidade de São Paulo, Centro de Energia Nuclear na Agricultura (CENA/USP), Piracicaba, SP, Brasil. e-mail: pporrelli@uol.com.br

(2) Universidade de São Paulo, Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (ESALQ/USP), Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição, Piracicaba, SP, Brasil.

O fruto da palmeira juçara (*Euterpe edulis*) é nutricionalmente e sensorialmente atrativo, com elevado teor de antioxidantes. Porém, sua comercialização é dificultada a longas distâncias, devido à rápida degradação da sua polpa se mantida em temperatura ambiente. A secagem por atomização (spray dryer) da polpa de juçara facilita a comercialização e conseqüente consumo do produto, pois o torna viável por um longo período e diminui os custos de transporte, além de manter a sua qualidade nutricional. Objetivou-se neste estudo avaliar a qualidade da polpa de juçara submetida ao processo de spray dryer. A polpa de juçara foi atomizada em secador com temperatura de entrada 215°C e de saída 85°C; e embalada em bolsas de polietileno (PE) e PE revestido com camada de alumínio. Foram realizadas avaliações de ganho de umidade (%), umidade (U%), atividade de água (aw), cor (L\*, hue e croma), antocianinas totais (mg 100 g<sup>-1</sup> pó), compostos fenólicos totais (mg ác gálico mg<sup>-1</sup> pó), e solubilidade (%) nos períodos 1, 30, 60, 90 e 120 dias de armazenamento em temperatura ambiente e ao abrigo da luz. Os dados foram submetidos ao Teste de Tukey (p>0,05), em triplicata. A amostra embalada em PE com camada de alumínio ganhou menos umidade que a outra (1,2 e 1,7 % respectivamente); a amostra em PE apresentou U% mais elevada, tendo o mesmo ocorrido para a aw em todos os períodos avaliados. Os parâmetros de cor (L\*, hue e croma) não foram alterados estatisticamente entre as amostras e períodos. Igualmente, os teores de antocianinas totais, de compostos fenólicos totais e solubilidade foram equivalentes entre as amostras e armazenamento (valores médios 227,6 mg 100 g<sup>-1</sup> pó, 0,045 mg ác gálico mg<sup>-1</sup> pó, 5,2%, respectivamente). Os resultados obtidos indicaram que a polpa de juçara secada por spray dryer manteve sua qualidade durante o período avaliado, porém a embalagem mais adequada para armazenamento é a de polietileno revestido com camada de alumínio, devido ao menor ganho de umidade.

**Agradecimentos:** CNEN