



**ESTABILIDADE DO TEOR DE ÁCIDO ASCÓRBICO E DE COMPOSTOS
FENÓLICOS EM POLPA DE CAMU-CAMU PASTEURIZADA PÓS-EMBALAGEM**

Costa, M.H.¹; Oliveira, J.¹; Silva, P.P.M.²; Juliano, F.F.¹; SPOTO, M.H.F.¹

(1) Universidade de São Paulo, Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (ESALQ/USP), Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição, Piracicaba, SP, Brasil. E-mail: mahe_costa@yahoo.com.br

(2) Universidade de São Paulo, Centro de Energia Nuclear na Agricultura (CENA/USP), Piracicaba, SP, Brasil.

O camu-camu (*Myrciaria dubia*) é um fruto silvestre nativo da Amazônia, com notável potencial nutricional, sendo rico em ácido ascórbico e em compostos fenólicos. Porém, a grande desvantagem da comercialização da fruta *in natura* é o tempo de vida útil reduzido devido, principalmente, a danos de tecidos e células durante o manuseio e/ou transporte. Além disso, a elevada acidez e seu pH limitam o consumo do camu-camu na forma *in natura*, mas essas características são desejáveis no processamento de polpa e sucos. O objetivo deste estudo foi verificar a estabilidade do teor de ácido ascórbico ($\text{g ácido ascórbico } 100 \text{ g}^{-1}$) e de compostos fenólicos totais ($\text{mg ácido gálico } 100\text{g}^{-1}$) da polpa de camu-camu acondicionada em embalagem de alta barreira (resistente à temperatura de até 121°C por 45 minutos e a pH ácido) e pasteurizada pós-embalagem, frente ao armazenamento refrigerado, congelado e à temperatura ambiente no período de 45 dias. Foram realizadas análises nos períodos 1, 15, 30 e 45 dias. Os dados foram submetidos ao Teste de Tukey ($p>0,05$), em triplicata. Para o ácido ascórbico nos períodos 1, 30 e 45 dias, não houve diferença significativa para os diferentes tratamentos, indicando que o tratamento térmico no binômio tempo/temperatura realizado nesse experimento (75°C durante 1 minuto) não degradou tal composto, cujos valores foram respectivamente: 3,15, 1,99 e 2,16 $\text{g ácido ascórbico } 100 \text{ g}^{-1}$. Para os compostos fenólicos também não houve diferença significativa ao nível de 5% de probabilidade entre tratamentos e períodos: 6,67 $\text{mg ácido gálico } 100\text{g}^{-1}$. A metodologia utilizada aliada à temperatura de armazenamento não afetaram o teor de compostos fenólicos totais, o que é muito interessante. Para o pH não houve diferença significativa ao nível de 5% de probabilidade entre tratamentos e períodos, o valor encontrado foi 2,63. Concluiu-se que os melhores resultados foram encontrados para a polpa congelada, porém, o congelamento pode ser substituído pelo armazenamento refrigerado, que apresentou resultados promissores.

Agradecimento: FAPESP