



CONCENTRAÇÃO DE CAROTENÓIDES, FLAVONÓIDES E VITAMINA C NAS ETAPAS DE MICROFILTRAÇÃO DE POLPA DE PITANGA

Ferreira, JEM¹; Rodriguez Amaya, DB²

¹Setor de Agroindústria – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco – Campus Vitória – Vitória de Santo Antão, PE.
Jose.emilson@vitoria.ifpe.edu.br

²Departamento de Ciência de Alimentos – Faculdade de Engenharia de Alimentos – Universidade Estadual de Campinas, Campinas, São Paulo, e-mail:
delia@fea.unicamp.br

Os compostos bioativos de frutas tropicais vêm atraindo o interesse de consumidores em todo o mundo. A pitangueira (*Eugenia uniflora* L.) é uma planta de origem americana e que apresenta três classes destes compostos (carotenóides, flavonóides e vitamina C) em suas frutas. Avaliar o comportamento destes bioativos na pitanga, na polpa e no suco microfiltrado foi o objetivo desta pesquisa. Durante o processamento perdas de licopeno, β -caroteno, β -criptoxantina e luteína, bem como de quercetina, miricetina kaempferol e de vitamina C foram significativamente maiores que os encontrados nas frutas *in natura*. No entanto, a não permeação dos carotenóides através da membrana filtrante, concentrou-os no suco retentado em valores significativamente superiores aos da fruta *in natura*. Os teores de flavonóides foram 2 vezes maiores no suco retentado em relação ao suco permeado. O ácido áscórbico foi o composto que mais permeou e apresentou as maiores perdas em todas as etapas do fluxograma. A tecnologia de microfiltração de polpa de pitanga para obtenção de suco clarificado apresenta limitações na manutenção dos teores de carotenóides, flavonóides e da vitamina C, por haver problemas de permeação e perdas durante o processamento. Entretanto, a concentração dos carotenóides no suco retentado indica a possibilidade de utilização da microfiltração para a concentração de carotenóides, com o uso de uma tecnologia complementar, sem a utilização de tratamentos térmicos severos. Novos estudos de microfiltração devem se focalizar no retentado, com inativação de enzimas e microrganismos, sem degradações significativas dos compostos bioativos.

Agradecimentos: CAPES e FEA/UNICAMP.