



PERFIL DE COMPOSTOS VOLÁTEIS EM POLPA PASTEURIZADA DE CAJU  
(*ANACARDIUM OCCIDENTALE* L.)

Sampaio, KL (1); Biasoto, ACT (1,2); Marques, EJM (3); Da Silva, MAAP (1)

(1) Faculdade de Engenharia de Alimentos - Departamento de Alimentos e Nutrição – Caixa Postal 6121, CEP 13083-862, Unicamp – Campinas, SP, Brasil. (2) EMBRAPA Semiárido, Petrolina, PE. (3) Instituto de Química, Laboratório de Química Ambiental, Unicamp, Campinas, SP.

Em suco de caju fresco, ésteres são os compostos voláteis majoritários e os principais responsáveis pelo aroma e sabor característicos da bebida. Mas estudos recentes demonstraram que dos 23 ésteres inicialmente presentes em suco fresco de caju, apenas 4 permaneceram na bebida quando a mesma foi concentrada até 44,4°Brix, explicando assim a grande perda de qualidade sensorial do suco de caju durante sua concentração. A preservação do suco de caju por pasteurização e comercialização do produto na forma de polpa congelada pode representar uma alternativa para reduzir a perda de ésteres e conseqüentemente a qualidade sensorial no suco industrializado. Assim, o objetivo do presente estudo foi analisar o perfil de voláteis em polpa pasteurizada e congelada de caju através de cromatografia-gasosa-espectrometria de massas (CG-EM). Inicialmente, os compostos voláteis de 300g de uma amostra representativa de polpa pasteurizada e congelada foram extraídos por 2 horas sob vácuo de 70mmHg, capturados em armadilha contendo Porapak-Q®, e eluídos com acetona. Os voláteis presentes no isolado foram identificados por CG-EM e quantificados através de padronização externa utilizando padrões de diferentes classes químicas. Foram identificados 46 voláteis, sendo 15 ésteres, 11 alcoóis, 8 cetonas, 6 aldeídos, 3 hidrocarbonetos, 2 terpenos e 1 ácido. Os ésteres corresponderam a 42,6% da massa total de voláteis extraídos, seguidos pelos alcoóis (29,2%), aldeídos (13,5%) e hidrocarbonetos (10,7%). Os voláteis presentes em maiores concentrações foram: 3-metil-butanoato de etila (1,48µg/L), 3-metil-1-butanol (1,32µg/L), butanoato de etila (1,03µg/L), *cis*-3-hexenol (0,87µg/L), hexanal (0,70µg/L) e estireno (0,65µg/L). Ésteres importantes para o aroma/sabor do caju fresco, como 3-metil-butanoato de etila, butanoato de etila e crotonoato de etila, continuavam presentes na polpa pasteurizada/congelada de caju, embora em menor concentração comparativamente ao suco fresco. Os resultados indicam que a pasteurização do suco de caju utilizada durante a elaboração da polpa congelada do fruto preserva muito melhor os ésteres presentes no suco fresco que o processo de concentração empregado na fabricação do suco concentrado de caju, onde foram identificados somente quatro ésteres.

Agradecimentos: A CAPES, CNPq e FAPESP, pelo suporte financeiro.