



ANÁLISE BIOQUÍMICA DE HÍBRIDOS DA CULTIVAR MARACUJÁ AMARELO AZEDO (*Passiflora edulis* f. *flavicarpa* Degener), COM VISTAS AO PROCESSAMENTO INDUSTRIAL: VITAMINA C, PROTEÍNA E COMPOSTOS FENÓLICOS.

Martins, A. P.¹; Pereira, M. J. V.¹; Baeta, D. S.¹; Tadiotti, A. C.²;
Cerqueira Leite; K. M. S.^{1,2}; Oliveira, O. M. M. F.¹

¹UNESP – Instituto de Química – Departamento de Bioquímica e Tecnologia Química – Araraquara – SP ; ²Predilecta Alimentos Ltda. – São Lourenço do Turvo – Matão – SP. e-mail: martinsap@gmail.com

Nos últimos anos a procura por uma vida com mais qualidade se tornou uma preocupação mundial. Isso inclui, entre outros fatores, o consumo de alimentos mais saudáveis e nutritivos. Devido a isso, o consumo de frutas *in natura* e de seus sucos processados industrialmente é cada vez maior. A proposta deste trabalho foi investigar o teor da vitamina C, teor de proteína total e conteúdo de fenóis totais na polpa dos híbridos FB200, FB300, Ouro Vermelho, Gigante Amarelo e Sol do Cerrado (fornecidos pelo Viveiros Flora Brasil) da cultivar maracujá amarelo azedo (*Passiflora edulis* f. *flavicarpa* Degener), com vistas na contribuição para o melhoramento do processamento industrial na obtenção de polpa asséptica de maracujá, tendendo à preservação de suas propriedades organolépticas e nutricionais. Primeiramente as frutas foram analisadas para determinação de suas características físicas, em relação à massa (g) e volume (mL), bem como sua produção anual, visando calcular o rendimento teórico dos metabólitos, primário e secundário, em relação aos tipos de amostras analisadas (híbridos). O teor de vitamina C foi determinado pelo método descrito pela AOAC, onde todos os híbridos apresentaram teores no mínimo 21% superiores ao encontrado na Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO), estes variando entre 8,83mg e 15,79mg para cada 100 gramas de polpa. Em relação aos compostos fenólicos foram obtidos dois tipos de extratos, aquoso e etanólico, sendo este último mais eficaz, com uma diferença significativa de até 100,6% desses compostos em relação ao extrato aquoso. A quantidade de compostos fenólicos foi determinada pelo método de Folin-Ciocalteu e os dados obtidos no extrato aquoso variaram de 294,2mg a 441,6mg por 100 gramas de polpa liofilizada, enquanto que na extração etanólica esses valores ficaram entre 435,1mg e 590,2mg por 100 gramas de polpa liofilizada. Na determinação de proteínas totais, pelo método do biureto, os híbridos apresentaram em 100 gramas de polpa liofilizada teores entre 3,69g e 5,77g no extrato aquoso e entre 1,44g e 1,71g no extrato etanólico. Esses dados contribuirão na identificação de qual híbrido da cultivar maracujá amarelo azedo terá melhor potencial para processamento industrial.

Agradecimentos: CAPES, Predilecta Alimentos Ltda. e Viveiros Flora Brasil.