



## AVALIAÇÃO DA ESTABILIDADE DE ÁCIDOS ORGÂNICOS DE POLPA DE ARAÇÁ

Damiani, C.<sup>1</sup>, Vilas Boas, E.V.B.<sup>2</sup>, Becker, F.S.<sup>2</sup>, Lage, M.E.<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Departamento de Engenharia de Alimentos – Universidade Federal de Goiás, Goiânia, GO, e-mail: [damianiclarissa@hotmail.com](mailto:damianiclarissa@hotmail.com)

<sup>2</sup>Departamento de Ciência de Alimentos – Universidade Federal de Lavras, Lavras, MG

<sup>3</sup>Centro de Pesquisa em Alimentos - Universidade Federal de Goiás, Goiânia, GO.

Fruteira nativa do Brasil, o araçazeiro pertence à família *Myrtaceae*, podendo ser encontrado desde o estado do Rio Grande do Sul, passando por Minas Gerais, até a região Amazônica. Seu fruto apresenta-se como uma baga de cor amarela quando maduro, de forma globosa e elipsóide; mostrando-se, devido à sua alta acidez, apropriado para a fabricação de compotas, cremes, doces em calda, doces de massa, geléias, sorvetes e sucos. Objetivou-se avaliar as alterações nos teores de ácidos orgânicos da polpa de araçá, conservada por congelamento. A polpa de araçá foi obtida em despulpadeira, adicionada de ácido cítrico, pasteurizada, acondicionada em embalagens de polietileno (100g), congelada e armazenada em freezer a -18°C, durante 12 meses. Os teores dos ácidos cítrico, málico, tartárico, acético e ascórbico foram determinados por cromatografia líquida de alta eficiência, nos tempos 0, 2, 4, 6, 8, 10 e 12 meses de armazenamento. Na polpa de araçá não foram encontradas quantidades significativas de ácido ascórbico, indicando que este tenha sido degradado durante o processamento, uma vez que o fruto maduro de araçá apresenta teor de, aproximadamente, 1640  $\mu\text{g g}^{-1}$  de ácido ascórbico, conforme dados da literatura. Para todos os outros ácidos orgânicos determinados, houve uma redução em seus teores, durante o período de armazenamento da polpa. Individualmente, o ácido cítrico apresentou o valor mais elevado, em todos os tempos avaliados, com valores que decresceram de 698,12 a 122,25  $\mu\text{g g}^{-1}$  do tempo 0 ao 12, respectivamente; o que era esperado pela adição do mesmo como acidulante. O ácido tartárico apresentou a segunda maior concentração e teve seus teores reduzidos de 360  $\mu\text{g g}^{-1}$  no tempo 0 para 23,13  $\mu\text{g g}^{-1}$  no tempo 12. Com a terceira maior concentração, o ácido acético decresceu seus valores de 215 para 24,5  $\mu\text{g g}^{-1}$  durante o período de armazenamento e o ácido málico de 71 para 31,63  $\mu\text{g g}^{-1}$ . A redução nos teores de ácidos orgânicos pode ser explicado pela utilização dos mesmos em rotas metabólicas, uma vez que, mesmo sob congelamento, ainda ocorrem reações químicas, pois é sabido que a água so se torna imóvel a -180°C.

**Agradecimentos:** FAPEMIG, CAPES e CNPq