



PIBIC/CNPq-UFCA 2014

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE E DOS COMPONENTES BIOATIVOS EM PRODUTOS COMERCIAIS DE FRUTOS TROPICAIS

Francisca Clara Pereira¹, Adriana Ferreira dos Santos²

RESUMO

A quantificação de compostos bioativos em produtos comerciais é uma estratégia importante para verificar as perdas destes compostos no seu processamento. Foram empregadas como matéria-prima polpas de frutos tropicais: acerola, abacaxi, cajá, mangaba, manga e maracujá de cinco marcas comerciais. E avaliação de quatro sucos prontos para beber adicionado de conservantes, das mesmas matérias-primas. Os produtos comerciais foram provenientes dos nichos de mercado Paraibano. Na instalação do experimento um grupo de 5 marcas comerciais/frutos de comercialização, foram avaliados para polpas. E um grupo de 4 marcas comerciais/fruto de sucos prontos para beber adicionado de conservantes. Foram realizadas avaliações físico-químicas e de compostos bioativos: sólidos solúveis, acidez titulável, pH, relação SS/AT, ácido ascórbico, clorofila, carotenoides totais, Flavonoides Amarelos, Antocianinas e Polifenóis Extraíveis Totais. Os resultados demonstraram teores mais elevados na relação SS/AT foram obtidos nas polpas de abacaxi e nos sucos de caju. A polpa e o suco de acerola apresentaram os teores mais elevados de ácido ascórbico. Maiores teores de flavonoides amarelos foram obtidos nas polpas de mangaba das diferentes marcas. O teor de antocianinas foi superior para a polpa de acerola. Os maiores teores de Polifenóis Extraíveis Totais foram obtidos nos sucos de caju e acerola.

Palavras-chave: Polpas, sucos, componentes bioativos.

QUALITY ASSESSMENT AND COMPONENTS BIOACTIVE IN COMMERCIAL PRODUCTS OF TROPICAL FRUIT

ABSTRACT

The quantification of bioactive compounds in commercial products is an important strategy to verify the losses of these compounds in their processing. Were employed as raw pulps of tropical fruits: acerola, pineapple, caju, mangaba, mango and passion fruit five trademarks. And evaluation of four juices ready to drink preservatives added, the same raw materials. Commercial products were from the Paraíba niche market. In the experiment a group of 5 trademarks / marketing fruits were evaluated for pulp. And a group of 4 trademarks / fruit juices ready to drink added preservatives. Soluble solids, titratable acidity, pH, SS / TA ratio, ascorbic acid, chlorophyll, carotenoids, Yellow Flavonoids, Anthocyanins and Total Polyphenols Extracted: physicochemical and bioactive compounds evaluations were performed. The results showed higher levels in SS / TA ratio were obtained in the pulps and juices of pineapple cashew. The pulp and acerola juice showed the highest levels of ascorbic acid. Higher levels of flavonoids were obtained in yellow

¹Aluna do Curso de Engenharia de Alimentos, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, UFCA, Pombal, PB, e-mail: clara_ufcg@hotmail.com

²Engenharia de Alimentos, Professora Doutora, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, UFCA, Pombal PB, e-mail: adresantos@yahoo.com.br

pulp mangaba of different brands. The anthocyanin content was greater for the acerola pulp. The highest levels of Total Extractable polyphenols were obtained from cashew juice and acerola.

Keywords: pulps, juices, bioactive components.