



Estabilidade da cor do suco de acerola em pó obtido por secagem por atomização

Andressa Alves de Araújo¹; Ana Carolina Dias Braga²; Bruno Emanuel Souza Coelho³; Juliana Cantalino dos Santos³; Milka Carvalho De Azevedo³

1-Orientando - Campus Petrolina- e-mail para contato: andressa_petro@hotmail.com;

2- Orientador - Campus Petrolina e-mail para contato: ana.braga@ifsertao-pe.edu.br;

3- Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano (IF Sertão);

RESUMO

A acerola é uma fruta de alto valor econômico no mercado em função do elevado teor de vitamina C, entretanto, trata-se de um produto altamente perecível. O processo de secagem por atomização é um método que contribui para a conservação de alimentos líquidos pela sua redução de umidade e transformação em pó em curto tempo. A vida de prateleira dos alimentos depende, fundamentalmente, da proteção oferecida pela embalagem contra a absorção de umidade presente no ambiente de estocagem. O objetivo deste trabalho foi avaliar a estabilidade da cor do suco de acerola em pó, produzido por secagem por atomização, acondicionado em diferentes embalagens e em temperatura ambiente. O suco de acerola 'Junko' foi obtido através da maceração dos frutos e filtragem rápida. Em seguida, o suco foi aditivado de maltodextrina 15% (p/p), e desidratado a temperatura de 170°C em spray-dryer. Posteriormente foi acondicionado em embalagens de polietileno de baixa densidade termoselável e em sacos laminados, e armazenado durante 60 dias em temperatura ambiente (25 °C). Em intervalos regulares de 20 dias foram feitas leituras da cor do pó (L^* , a^* e b^*). A embalagem plástica conferiu maior valor de luminosidade (L^*) após 60 dias de armazenamento, conferindo coloração esbranquiçada e perda de cor. Em relação a intensidade de vermelho ($+a^*$) e amarelo ($+b^*$), observou-se que a embalagem laminada conferiu maior estabilidade da cor avermelhada, característica desejada pelo consumidor, que é ávido por cores mais intensas. As alterações evidenciadas podem ser justificadas devido à degradação de pigmentos e/ou do ácido ascórbico. As amostras sofreram alterações durante o armazenamento, e a embalagem laminada conferiu maior estabilidade de cor, ao final do tempo de armazenamento.

Palavras-chave: Malpighia emarginata; Spray-dryer; Embalagem; Pigmentos..

AGRADECIMENTOS: Ao Instituto Conselho Nacional de Pesquisa (CNPq) pela concessão de bolsa ao autor do trabalho.

Modalidade: PIBIC

Campus: Petrolina