

Engenharia de Alimentos

TEORES DE VITAMINA C E AÇÚCARES TOTAIS EM AMORAS (*Rubus spp.*) DE DIFERENTES ESTÁDIOS DE MATURAÇÃO AO LONGO DO ARMAZENAMENTO REFRIGERADO

Camila Pedrasini Dias - 8º módulo de Engenharia de Alimentos, bolsista PIBIC/CNPq

Rita de C. M. Resende Nassur - Pós-doutoranda, DCA/UFLA

Camila Argenta Fante - Professora, Departamento de Farmácia/UFMG

Luiz Carlos de Oliveira Lima - Orientador, DCA/UFLA

Nilton Nagib Jorge Chalfun - Coordenador do Projeto, DAG/UFLA

Resumo

Dentre os fatores de qualidade avaliados em frutas, os açúcares totais do fruto é um dos que mais contribui para o sabor e decisão de compra do consumidor. Frutos apresentam diversas mudanças durante o amadurecimento, as quais representam um impacto sobre compostos fitoquímicos e propriedades antioxidantes, atribuídas a componentes bioativos, como a Vitamina C. O trabalho teve como objetivo avaliar teores de açúcares totais e Vitamina C em amoras ao longo do armazenamento refrigerado e em diferentes estádios de maturação. Os frutos foram colhidos manualmente em três diferentes estádios de maturação, quais sejam: epiderme mais verde do que preta; epiderme mais preta do que verde, e epiderme totalmente preta, sendo posteriormente selecionados quanto à ausência de injúrias. As amostras foram encaminhadas ao Laboratório de Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças da Universidade Federal de Lavras, onde foram mantidas refrigeradas a uma temperatura de $0\pm 1^{\circ}\text{C}$, por 12 dias. A cada três dias, e a partir do dia 0, foram realizadas análises dos teores de açúcares totais e Vitamina C. O teor de açúcares totais pouco variou durante o armazenamento em todos os estádios avaliados, com média de 14,08% de açúcares para o estádio menos maduro e 12,73% de açúcares para o mais maduro. Os teores de açúcares totais não se diferiram estatisticamente entre os tratamentos e os tempos de avaliação. Durante 12 dias em armazenamento refrigerado, o maior aumento de Vitamina C foi observado para frutos com casca mais verde do que preta (menos maduros), com teores de 50,49 mg de Vitamina C em 100 gramas de fruto, quase o dobro do valor inicial. Em frutos mais maduros, o teor de Vitamina C permaneceu praticamente constante, com média de 66,69 mg de Vitamina C em 100 gramas do fruto durante o armazenamento refrigerado de 12 dias. Para frutos no estádio intermediário de armazenamento, o teor médio de Vitamina C observado foi 50,90 mg.100g⁻¹ de fruto. Frutos colhidos com epiderme mais verde do que preta apresentaram maior síntese de Vitamina C durante o armazenamento, apesar de serem tidos como não-climatéricos. O teor de açúcares totais pouco foi influenciado pelo estádio de amadurecimento em que os frutos foram colhidos, e pelo armazenamento, indicando que não houve síntese significativa de açúcares nesse tipo de fruto durante a pós-colheita.

Palavras-Chave: Amora-preta, pós-colheita, armazenamento refrigerado .

Instituição de Fomento: CNPq