

Influência da Liofilização e da Secagem Convectiva no Teor de Antocianinas em Amostras de Casca de Jabuticaba

Karine Machry¹, Gabriela Rosa¹

¹ Universidade Federal do Pampa, Campus Bagé

INTRODUÇÃO

- A jabuticaba é um fruto sazonal. A frutificação em abundância gera uma preocupação com seu armazenamento e estocagem.
- Antocianinas com poder antioxidante, coloração característica e são compostos sensíveis ao calor.
- Liofilização proporciona baixa degradação de compostos bioativos.
- O objetivo deste trabalho foi avaliar o impacto de diferentes métodos de secagem no conteúdo de antocianinas presentes na casca da jabuticaba, visando agregar valor comercial a este resíduo.

METODOLOGIA

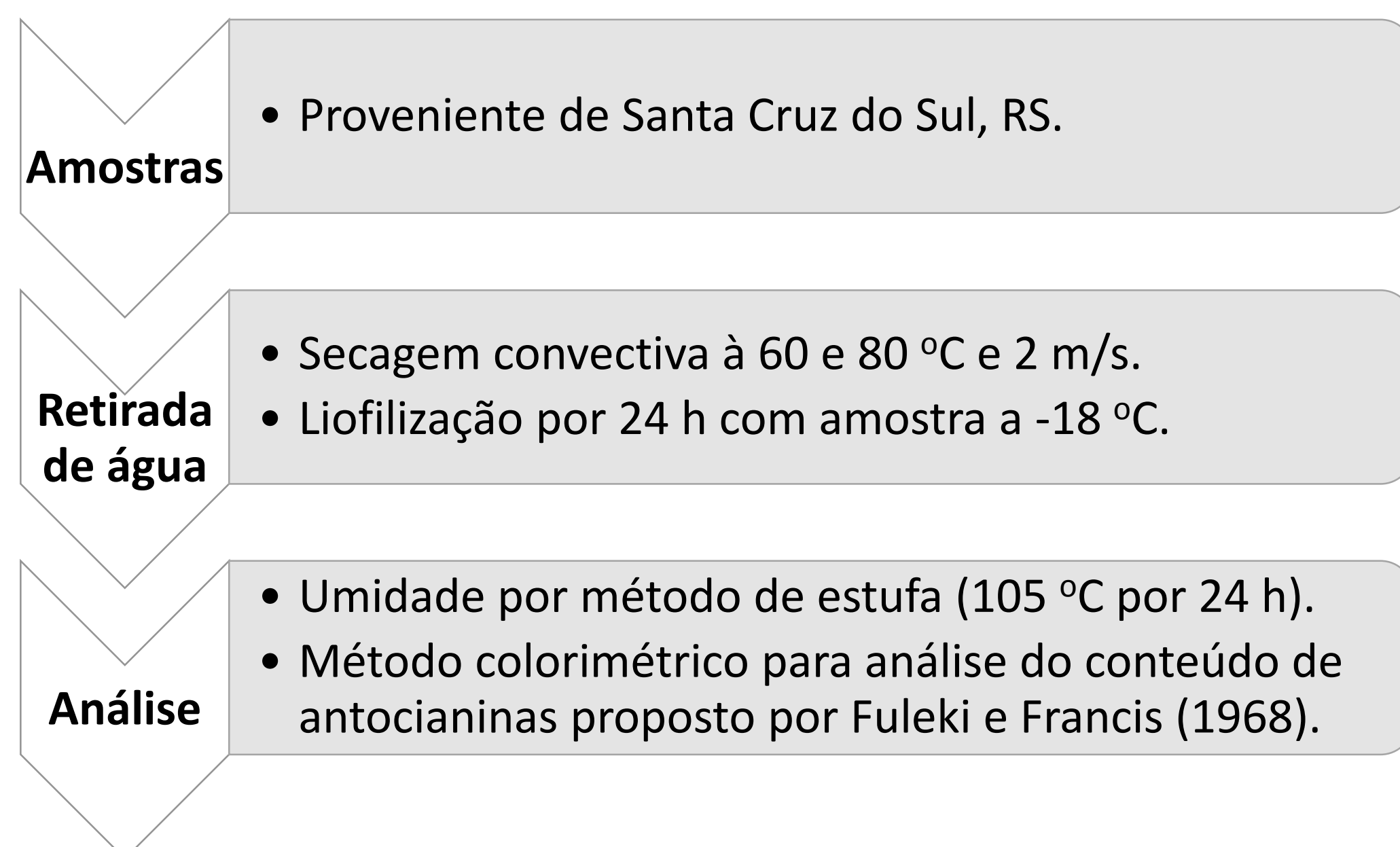


Figura 1 - Amostra *in natura* e seca



Fonte: autores (2017)

RESULTADOS E DISCUSSÃO

	% Umidade* (b.u.)	Antocianinas* (b.s.)
<i>In natura</i>	81,33 ± 0,20	412,95 ± 43,10
60 °C	13,11 ± 0,04	309,23 ± 30,78
80 °C	14,00 ± 0,52	225,60 ± 16,37
Liofilizada	10,12 ± 0,34	693,26 ± 26,80

* ± desvio médio

CONCLUSÃO

A amostra *in natura* apresentou teor de antocianinas de 412,94 mg/100 g s.s. e umidade de 81,33 %. O conteúdo de antocianinas para as amostras secas em 60 e 80 °C foram de 309,23 e 225,60 mg/100 g s.s., respectivamente, enquanto que a amostra liofilizada apresentou 693,26 mg/100 g s.s.. A este resultado, justifica-se a vantagem da utilização da liofilização com exposição da amostra a baixa temperatura e ambiente com baixo teor de oxigênio.

REFERÊNCIAS

- ALVES, A. P. C. Casca de Jabuticaba (*Pilinia jaborcaba* (Vell.) Berg): Processo de Secagem e Uso como Aditivo em Iogurte, p. 52- 56, 2011.
- COSTA, E.C. Secagem Industrial. São Paulo: Editora Blucher, p. 43 – 53, 2007.
- CREMASCO, M. A.; Operações Unitárias em Sistemas Particulados e Fluidomecânicos. São Paulo: Editora Blucher, p. 195 – 300, 2012.
- FULEKI, T.; FRANCIS, F. J. Quantitative methods for anthocyanins 1. Extraction and determination of total anthocyanin in cranberries. *J. Food. Sci.*, v. 33, p. 72-77, 1968.
- INCROPERA et al. Fundamentos de Transferência de Calor e Massa. Rio de Janeiro: LTC, p. 38 – 227, 2008.
- LIMA, A. J. B. Caracterização e Atividade Antioxidante da Jabuticaba (*Myrciaria ssp.*), p. 1 – 130, 2009.
- WHITNEY, E.; ROLFES. S. R. Nutrição 1: Entendendo os nutrientes. São Paulo: Editora Cengage Learning, 2008.