



**POLPA DE JUÇARA SUBMETIDA À ACIDIFICAÇÃO, PASTEURIZAÇÃO E
ARMAZENAMENTO REFRIGERADO**

Silva, P.P.M.¹; Silva, G.M.²; Casemiro, R.C.²; Zillo, R.R.²; Spoto, M.H.F.²

(1) Universidade de São Paulo, Centro de Energia Nuclear na Agricultura (CENA/USP), Piracicaba, SP, Brasil. e-mail: pporrelli@uol.com.br

(2) Universidade de São Paulo, Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (ESALQ/USP), Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição, Piracicaba, SP, Brasil.

A juçara (*Euterpe edulis*) é palmeira nativa da Mata Atlântica, e nos últimos anos tem sido usada para produção de frutos e extração de polpa. Os alimentos pasteurizados e armazenados sob refrigeração apresentam características sensoriais semelhantes às do produto fresco. A adição de ácido cítrico confere maior durabilidade ao produto, pois desacelera as reações enzimáticas prejudiciais e inibe o crescimento de microrganismos. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade da polpa de juçara acidificada, pasteurizada e armazenada sob refrigeração. Utilizou-se ác. cítrico para a acidificação das polpas, que foram pasteurizadas em tacho aberto (80°C/5 min.), embaladas em bolsas de polietileno e refrigeradas (5°C). As polpas foram divididas entre os tratamentos: acidificadas, não acidificadas (controle), pasteurizadas acidificadas e pasteurizadas não acidificadas. Determinou-se pH, cor (L*, Hue, Croma), antocianinas totais, compostos fenólicos e atividade das enzimas peroxidase (POD) e polifenoloxidase (PPO), nos períodos 1, 15, 30, 45, 60 dias. Os dados foram submetidos ao Teste de Tukey ($p > 0,05$), em triplicata. O pH das polpas pasteurizadas manteve-se constante durante o armazenamento (4,7 não acidificadas e 3,7 acidificadas). A Luminosidade (L*) das não pasteurizadas aumentou nos 60 dias; para as demais, manteve-se constante. O valor Croma teve a mesma cinética do L*, porém com valores maiores para as amostras pasteurizadas. A polpa acidificada e pasteurizada apresentou ângulo de cor Hue constante durante o armazenamento (roxo vivo), já na amostra controle foi alterado a partir do dia 15, tendendo para o marrom. Os compostos fenólicos não se alteraram nas pasteurizadas, cujos valores estavam acima dos outros tratamentos. As antocianinas totais nas polpas pasteurizadas foram o dobro das não termicamente tratadas, e constantes a partir do 30º dia; nas demais, tal pigmento decresceu pela metade no dia 15, atingindo valores próximos ao zero. A atividade da PPO aumentou em todas as amostras durante o armazenamento. A atividade da POD nas polpas pasteurizadas foi oito vezes menor que a das demais, indicando eficiência do processo. Conclui-se que a polpa acidificada e pasteurizada foi a que melhor manteve suas características durante o período de armazenamento.

Agradecimentos: CNEN e CNPq