



POLPA DE CAMU-CAMU (*Myrciária dúbia*) SUBMETIDA À RADIAÇÃO GAMA

Oliveira, J¹; Silva, P.P.M²; Silva, G.M¹; Juliano, F.F.¹; Spoto, M.H.F¹

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

(2) Universidade de São Paulo, Centro de Energia Nuclear na Agricultura (CENA/USP), Piracicaba, SP, Brasil.

O fruto amazônico camu-camu, possui elevado teor de vitamina C, antocianinas, carotenóides e compostos fenólicos, fatores que o destacam como alimento funcional e na preferência dos consumidores de frutas exóticas. A irradiação tem sido utilizada para aumentar a vida útil dos produtos, além de preservar suas qualidades intrínsecas e nutricionais. O objetivo deste trabalho foi estudar a radiação gama como método de conservação da polpa de camu-camu e, assim, contribuir para diminuição do efeito negativo do calor frente à degradação do produto. As amostras da polpa foram submetidas às doses 0,0; 2,0; 4,0 e 6,0 kGy de radiação. Em seguida, foram armazenadas a 6 °C e 26 °C, e avaliados os atributos cor, antocianinas e compostos fenólicos nos períodos 1 e 15 dias de armazenamento. A cor foi o atributo mais afetado pela irradiação e pelo armazenamento a 26 °C. Os valores de L* variaram com as doses de radiação e nas diferentes condições de armazenamento. No segundo período de armazenamento houve aumento da luminosidade em relação ao primeiro, em todos os tratamentos, possivelmente devido à degradação das antocianinas. Os valores do ângulo Hue diminuíram conforme o aumento da dose de irradiação, a polpa não irradiada visualmente apresentou rosa intenso e após ser irradiada com 6 kGy tornou-se rosa claro. Já o Cromo, que define a intensidade da cor, mostrou-se menos saturado nas amostras durante a estocagem, principalmente a temperatura ambiente. Houve um decréscimo no teor das antocianinas com o aumento das doses de irradiação, que pode ser devido à instabilidade deste pigmento quando exposto a luz ultravioleta ou outras fontes de radiação ionizante. No segundo período de análise, não foi possível a quantificação de antocianinas pela metodologia adotada, pois as amostras não apresentavam coloração alguma. As doses de irradiação, as temperaturas e o período de armazenamento não provocaram alteração nos teores de compostos fenólicos, uma vez que não ocorreram diferenças significativas ($p > 0,05$) entre as amostras. Assim, a utilização da radiação gama em polpa de camu-camu não é viável, pois houve degradação completa da coloração e dos teores de antocianinas, inviabilizando sua comercialização em ambas as temperaturas estudadas.

Agradecimentos: FAPESP