



ESTUDO DA ESTABILIDADE DA COR DE POLPA DE ARAÇÁ

Damiani, C.¹, Vilas Boas, E.V.B.², Pinto, D.M.³, Becker, F.S.²

¹Departamento de Engenharia de Alimentos – Universidade Federal de Goiás, Goiânia, GO, e-mail: damianiclarissa@hotmail.com

²Departamento de Ciência de Alimentos – Universidade Federal de Lavras, Lavras, MG

³Centro Universitário de Várzea Grande – UNIVAG.

O araçá pertence à família *Myrtaceae*, sendo conhecido, popularmente, como araçá-comum, araçá-azedo ou araçá-do-campo. Produz frutos ovóides ou oblongos, amarelos, de polpa branca e mucilaginosa, sendo muito apreciados na forma de doce em massa, geléia, suco, sorvete e licor. A polpa de fruta tem grande importância para a indústria de alimentos, que podem produzir as polpas na época de safra, armazená-las e utilizá-las conforme a demanda do mercado consumidor e/ou como parte da formulação de produtos como iogurtes, doces, gelados comestíveis, dentre outros. Objetivou-se avaliar a estabilidade da cor da polpa de araçá, durante o período de armazenamento sob congelamento. A polpa de araçá foi obtida em despulpadeira, adicionada de ácido cítrico, pasteurizada, acondicionada em embalagens de polietileno (100g), congelada e armazenada em freezer, a -18°C, durante 12 meses. A cor da polpa foi determinada por colorimetria *tristimulus*, em colorímetro CR-400 MINOLTA, previamente calibrado pelo sistema CIE (L*, a* e b*). Os valores obtidos de L* indicaram estabilidade na cor do produto, quanto a sua luminosidade, com valores de 49,74 e 50,67, nos tempos 0 e 12 meses, respectivamente. Verificou-se que houve leve tendência na coloração da polpa para as cores amarela e vermelha, durante o armazenamento, com valores de a*, variando de 0,79 para 1,82 e b* de 22,5 para 25,19, ambos nos tempos 0 e 12 meses de armazenamento. Os resultados de L* e das coordenadas de cromaticidade a* e b* apontaram que ocorreu uma estabilidade da cor da polpa de araçá, durante os 12 meses de armazenamento, com menor tendência ao escurecimento, indicando a eficiência do processo de pasteurização na inativação enzimática e da adição de ácido cítrico como acidulante.

Agradecimentos: CAPES, FAPEMIG, CNPq,