

# Caracterização e avaliação de estabilidade do suco integral de dekopon (*Citrus reticulata dekopon*)

Maria A. Reinisch, Alessandro de Oliveira Rios

## INTRODUÇÃO

O dekopon (*Citrus reticulata dekopon*) é um fruto cítrico híbrido, proveniente do cruzamento de tangerina ponkan com laranja tangor kiyomi. Pertence à família das rutáceas e pode ser chamado também de tangerina dekopon e tangor dekopon.

O objetivo deste trabalho foi avaliar as características físico-químicas e o conteúdo de carotenoides no suco de dekopon fresco e pasteurizado, antes e após armazenamento refrigerado.

## RESULTADOS

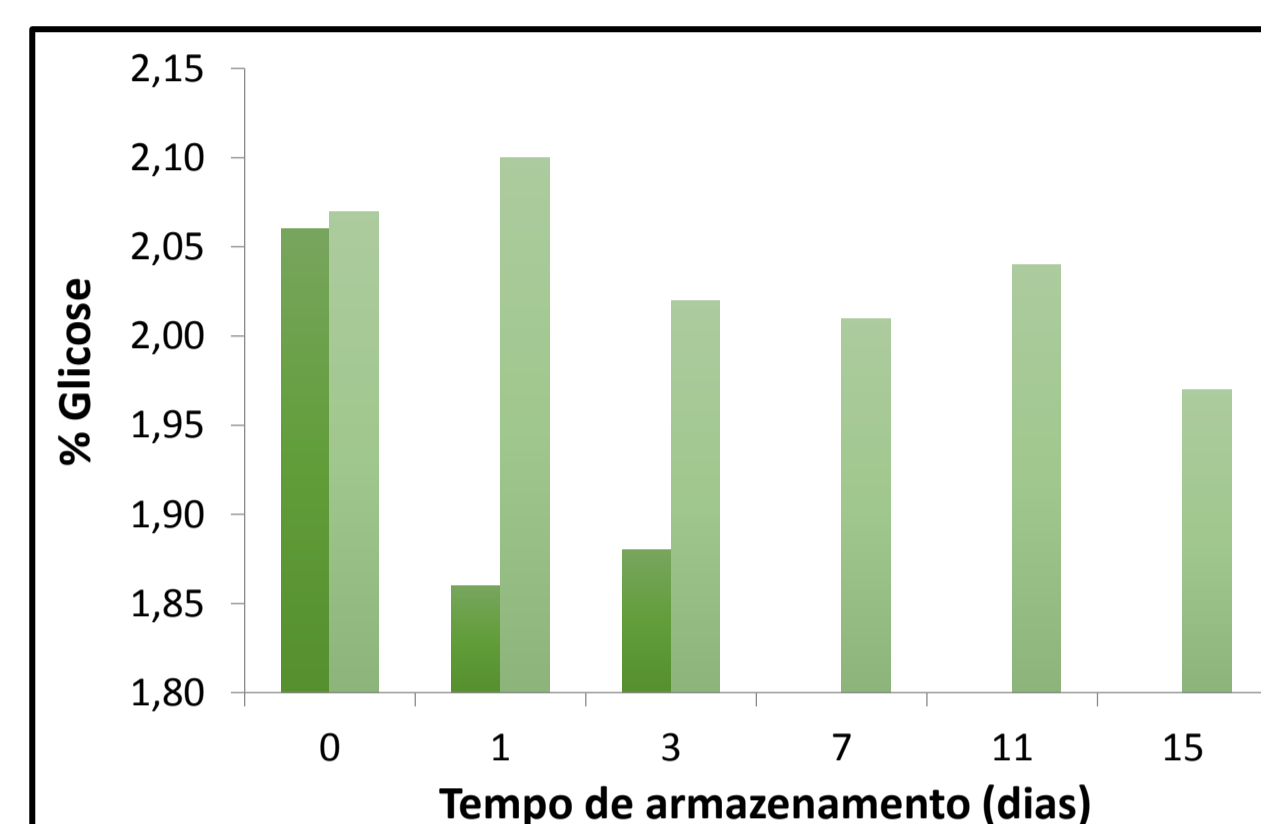


Figura 1. Concentração de açúcares redutores durante o armazenamento dos sucos fresco (verde escuro) e pasteurizado (verde claro) de dekopon.

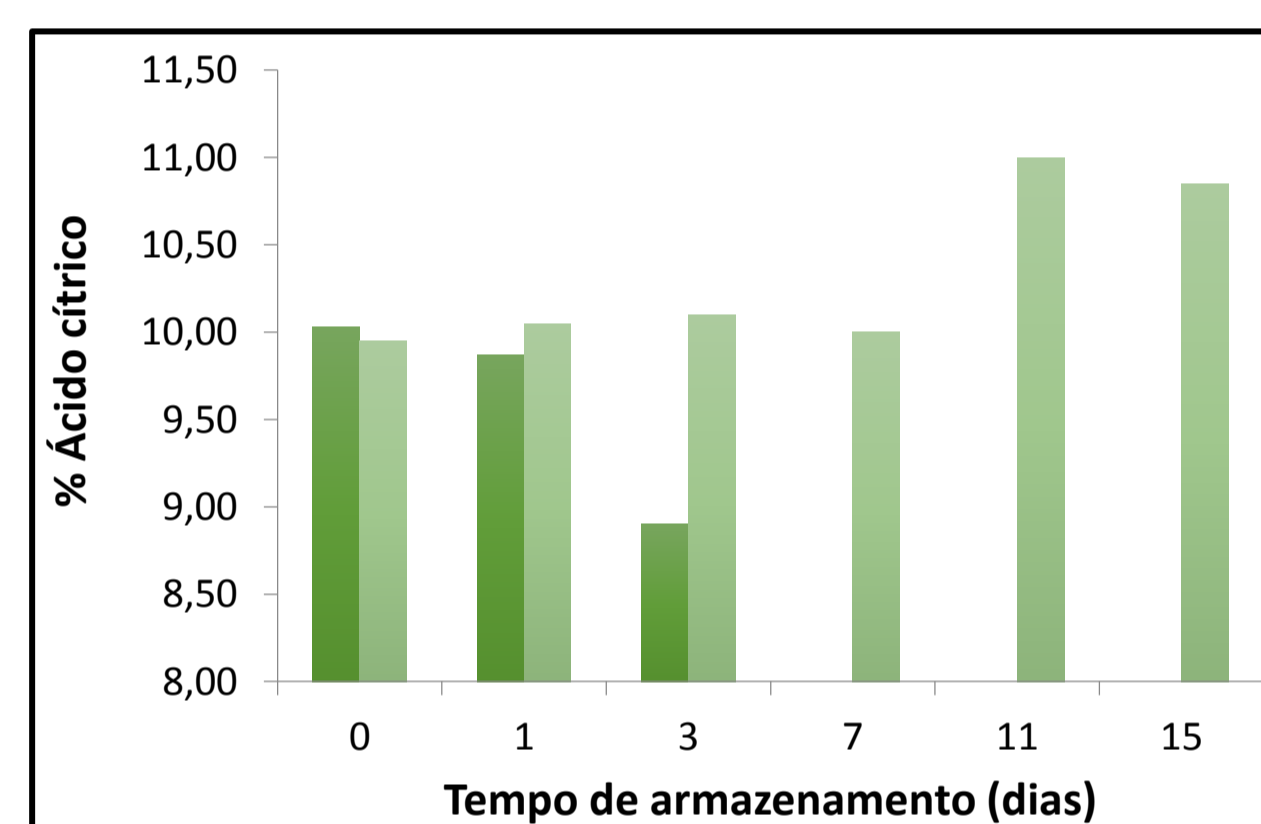
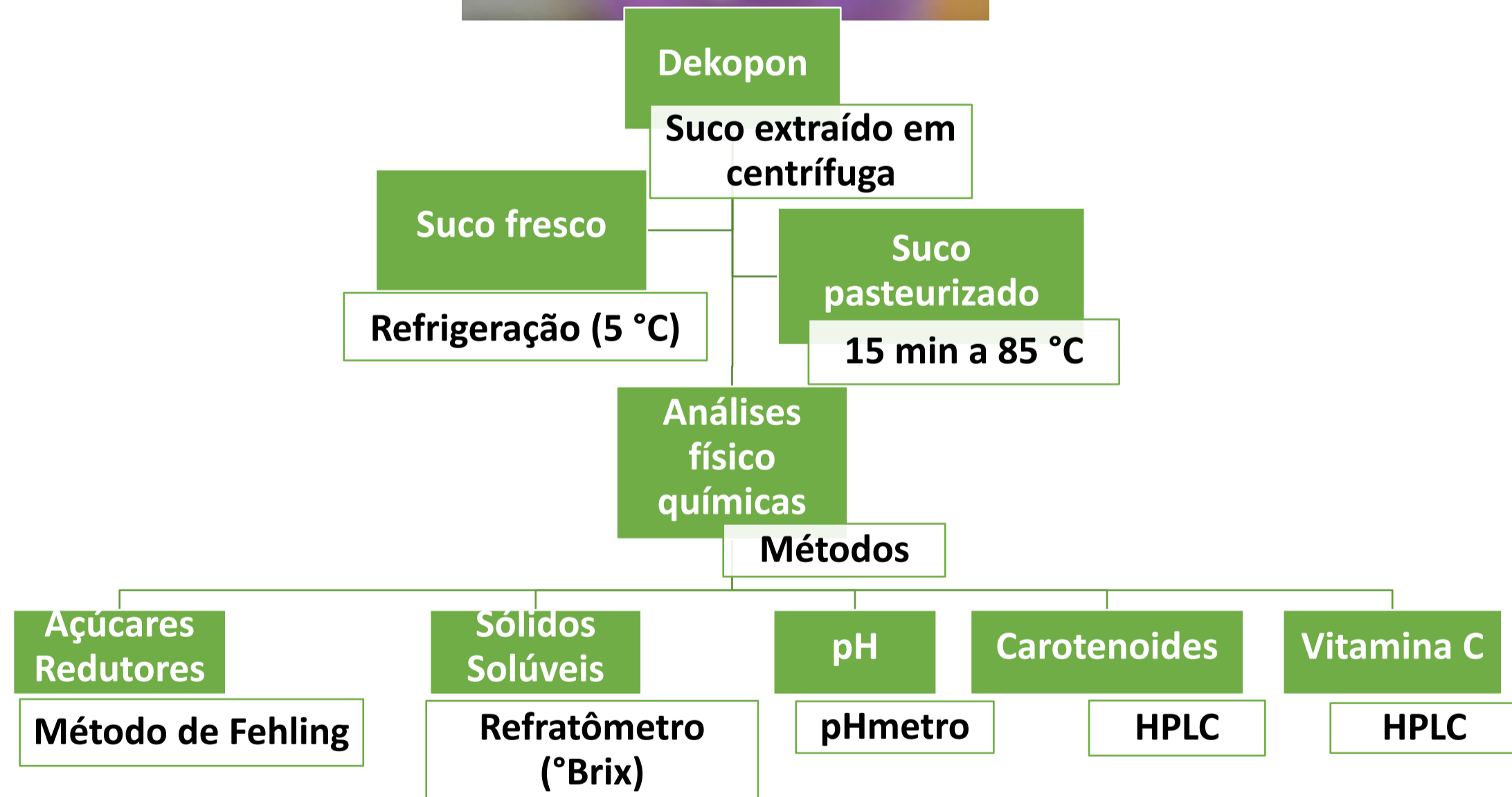
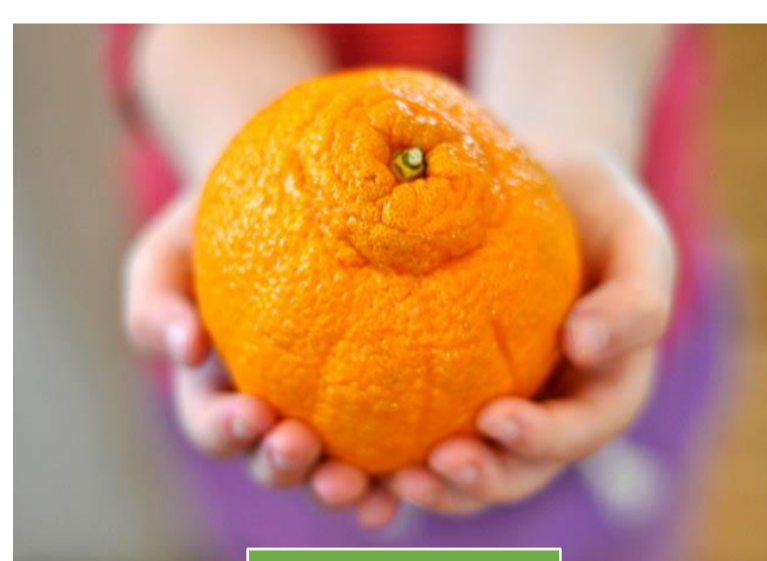


Figura 2. Variação da acidez total titulável (TTA) durante o armazenamento dos sucos fresco (verde escuro) e pasteurizado (verde claro) de dekopon.

## METODOLOGIA



**pH** → diminuiu estatisticamente durante o armazenamento do suco fresco, bem como após a pasteurização.

**SST** → aumentou do dia zero para o dia 1, mantendo-se constante durante os demais dias de armazenamento.

**Vitamina C** → diminuiu significativamente após a pasteurização e também durante o armazenamento.

Tabela 1: Quantificação de carotenoides nos diferentes dias de armazenamento dos sucos fresco e pasteurizado.

Conteúdo carotenoides (µg/g)	Dia zero	Dia 1	Dia 3	Dia 7	Dia 11	Dia 15
SUCO FRESCO	Criptoxantina	5,02 ± 0,57 <sup>aA*</sup>	2,70 ± 0,18 <sup>bA</sup>	1,97 ± 0,06 <sup>bB</sup>		
	B-caroteno	1,35 ± 0,10 <sup>aA</sup>	1,15 ± 0,02 <sup>bA</sup>	1,07 ± 0,01 <sup>bA</sup>		
	Zeaxantina	1,07 ± 0,08 <sup>aA</sup>	0,55 ± 0,01 <sup>bA</sup>	0,46 ± 0,02 <sup>bA</sup>		
	Luteína	0,47 ± 0,02 <sup>aA</sup>	0,44 ± 0,04 <sup>aA</sup>	0,36 ± 0,02 <sup>bA</sup>		
	Carot. totais	7,91 ± 0,59 <sup>aA</sup>	4,83 ± 0,23 <sup>bA</sup>	3,86 ± 0,09 <sup>cA</sup>		
SUCO PASTEURIZADO	Criptoxantina	1,95 ± 0,33 <sup>aB</sup>	2,00 ± 0,36 <sup>aA</sup>	2,42 ± 0,09 <sup>aA</sup>	2,32 ± 0,26 <sup>a</sup>	2,28 ± 0,08 <sup>a</sup>
	B-caroteno	1,05 ± 0,24 <sup>aA</sup>	0,85 ± 0,01 <sup>aB</sup>	0,95 ± 0,08 <sup>aA</sup>	1,05 ± 0,15 <sup>a</sup>	0,84 ± 0,07 <sup>a</sup>
	Zeaxantina	0,43 ± 0,07 <sup>aB</sup>	0,20 ± 0,04 <sup>aB</sup>	0,48 ± 0,03 <sup>aA</sup>	0,48 ± 0,09 <sup>a</sup>	0,45 ± 0,04 <sup>a</sup>
	Luteína	0,39 ± 0,10 <sup>aA</sup>	0,37 ± 0,01 <sup>aA</sup>	0,53 ± 0,13 <sup>aA</sup>	0,48 ± 0,21 <sup>a</sup>	0,36 ± 0,02 <sup>a</sup>
	Carot. totais	3,82 ± 0,74 <sup>aB</sup>	3,63 ± 0,43 <sup>aB</sup>	4,39 ± 0,34 <sup>aA</sup>	4,33 ± 0,71 <sup>a</sup>	3,93 ± 0,17 <sup>a</sup>

\*Letras minúsculas iguais na mesma linha e letras maiúsculas iguais na mesma coluna não diferem estatisticamente pelo Teste de Tukey a nível de 5 % de significância.

O processo de pasteurização causa uma redução no conteúdo de compostos bioativos, entretanto confere a estabilidade destes compostos durante o armazenamento.