

116 OBTENÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DA PECTINA DO LIMÃO BERGAMOTA. I. Gebcke * , B. S. Moraes * e W. Augusto Ruiz. (Dep. Química, FURG).

Esta pesquisa visa otimizar, a nível laboratorial, um processo de obtenção e caracterização da pectina do limão bergamota. Por ser uma fruta silvestre e relativamente abundante em nossa região, qualquer tentativa de utilização é importante. Os frutos foram coletados nos arredores da cidade do Rio Grande, RS ; e imediatamente processados para a obtenção do albedo, devido a que em pesquisa anterior se demonstrou ser esta a etapa predominante. O albedo foi seco em estufa com bandeja e circulação de ar, moído (diâmetro da partícula de 30 mesh) e estocado a temperatura ambiente até sua utilização. Foram elaboradas curvas de calibração de concentração de pectina cítrica comercial e grau brix, estas curvas são usadas como referência para os processos de extração, onde se controla solvente, soluto, tempo e temperatura. Os extratos de pectina foram concentrados a baixa temperatura e pressão no rotavapor e desidratados por liofilização. A pectina liofilizada é caracterizada por espectroscopia de infravermelho, e propriedades físico-químicas (BIC-FAPERGS)