

SALÃO DE  
INICIAÇÃO CIENTÍFICA  
**XXIX SIC**  
  
**UFRGS**  
PROPESQ



múltipla   
**UNIVERSIDADE**  
inovadora  inspiradora

<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2017: SIC - XXIX SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2017
<b>Local</b>	Campus do Vale
<b>Título</b>	Influência da liofilização e da secagem convectiva no teor de antocianinas em amostras de casca de jabuticaba
<b>Autor</b>	KARINE MACHRY
<b>Orientador</b>	GABRIELA SILVEIRA DA ROSA

## **Influência da Liofilização e da Secagem Convectiva no Teor de Antocianinas em Amostras de Casca de Jabuticaba**

Orientando: Karine Machry

Orientador: Gabriela Silveira da Rosa

Universidade Federal do Pampa

A jabuticaba é um fruto sazonal de ocorrência entre agosto e setembro e também entre janeiro e fevereiro. A frutificação em abundância gera uma preocupação com seu armazenamento e estocagem pelo elevado teor de água, necessitando um processo de secagem com a menor degradação possível de seus compostos bioativos. Dentre as qualidades nutritivas da jabuticaba, as antocianinas recebem devida importância pelo seu poder antioxidante e principalmente pela sua coloração, sendo este um resíduo com elevado potencial agregado para o uso em corantes na indústria alimentícia. Um método de retirada de água importante e que tem demonstrado resultados positivos em relação a degradação de compostos bioativos é a liofilização. Este método tem demonstrado ser menos agressivo em relação à secagem convectiva na degradação das antocianinas, visto que as antocianinas são compostos sensíveis ao calor. O objetivo deste trabalho foi avaliar o impacto de diferentes métodos de secagem no conteúdo de antocianinas presentes na casca da jabuticaba, visando agregar valor comercial a este resíduo. A matéria-prima utilizada foi a casca de jabuticaba proveniente da cidade de Santa Cruz do Sul/RS. Utilizou-se o método de secagem convectiva com fluxo paralelo de ar nas temperaturas de 60 e 80 °C e velocidade de 2 m/s. Paralelamente, uma amostra congelada (-18 °C) foi submetida ao processo de liofilização por 24 h. O conteúdo de umidade das amostras in natura e secas foi determinado pelo método de estufa, durante 24 h a 105 °C. Para a análise do teor de antocianinas utilizou-se o método colorimétrico proposto por Fuleki e Francis (1968). A amostra *in natura* apresentou teor de antocianinas de 412,94 mg/100 g s.s. e umidade de 81,33 %. O conteúdo de antocianinas para as amostras secas em 60 e 80 °C foram de 309,23 e 225,60 mg/100 g s.s., respectivamente, enquanto que a amostra liofilizada apresentou 693,26 mg/100 g s.s.. A este resultado, justifica-se a vantagem da utilização da liofilização com exposição da amostra a baixa temperatura e ambiente com baixo teor de oxigênio.