



Evento	Salão UFRGS 2022: SIC - XXXIV SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2022
Local	Campus Centro - UFRGS
Título	Efeitos da pasteurização no suco de pitaya vermelha (Hylocereus polyrhizus)
Autor	FABIANE DA SILVA ANGNES
Orientador	SIMONE HICKMANN FLORES



Efeitos da Pasteurização no suco de pitaya vermelha (*Hylocereus polyrhizus*)

Aluna: Fabiane da Silva Angnes
Orientadora: Simone Hickmann Flôres

A pitaya vermelha (*Hylocereus* sp.) se destaca pela sua aparência, propriedades nutricionais e efeitos benéficos à saúde. É fonte de compostos fenólicos, vitamina C, açúcares, ácidos orgânicos, aminoácidos, minerais (potássio, magnésio e cálcio) e pigmentos conhecidos como flavonoides e betalaínas. A pitaya, porém, possui uma vida útil curta que reduz seu período de comercialização. Tendo isso em vista, este estudo teve o objetivo de avaliar o efeito do tratamento térmico (pasteurização) nas propriedades do suco de pitaya. As condições da pasteurização aplicadas foram 75°C por 26 segundos e 95°C por 8 segundos, com o objetivo de destruir microrganismos ou enzimas que causam degradação e alteração das características sensoriais e valor nutricional do produto. Após a pasteurização foi realizada a caracterização físico-química, física e de compostos bioativos. O suco da pitaya vermelha pasteurizado apresentou um teor de umidade de 86 a 89%, açúcares totais variando de 7 a 10%, e não contém quantidades significativas de lipídios e proteínas. A atividade antioxidante *in vitro* foi em torno de 850,60 (controle), 312,91 (75°C) e 535,44 (95°C) $\mu\text{M TE}/100 \text{ ml}$. Os resultados de análise de cor e teor de betalaínas indicaram uma maior degradação das betalaínas (50%) no tratamento mais longo, já o processamento em temperatura mais alta resultou em uma maior retenção dos compostos de cor (85%) e atividade antioxidante. Através dos resultados obtidos pode-se concluir que o suco de pitaya pasteurizado pode representar uma opção viável comercialmente, porém pode apresentar perdas consideráveis se comparado com o suco *in natura*. Como perspectivas, serão testadas tecnologias emergentes tais como aquecimento ôhmico e o ultrassom com o objetivo de avaliar a possível redução das perdas nutricionais garantindo a qualidade e o aumento da vida útil do suco.