

005

DETERMINAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE SUCO DE MIRTILO (VACCINUM SPP). *Janice Moraes Puhl, Camila Daniele Soares Lupchinski, Simone Hickmann Flores, Alessandro de Oliveira Rios (orient.) (UFRGS).*

O mirtilo (*Vaccinum spp*) é uma frutífera que vem despertando grande interesse nos consumidores devido aos benefícios que pode proporcionar à saúde, principalmente pela presença de compostos com poder antioxidante. O objetivo deste trabalho foi determinar as propriedades físico-químicas como pH, sólidos solúveis totais, acidez total titulável, relação SST/ATT, extrato seco e vitamina C (AOAC, 1992) em suco de mirtilo extraído com liquidificador (Oster), centrífuga caseira (Walita-Philips) ou despulpador horizontal com peneira acoplada. Os resultados não indicaram diferenças significativas no valor de °Brix e pH das diferentes amostras. De modo geral, observaram-se valores baixos de sólidos solúveis (°Brix) para o suco extraído em centrífuga, contudo todos os valores ficaram acima de 14°Brix, mínimo estabelecido pela legislação brasileira para sucos. O suco de mirtilo, elaborado em centrífuga, apresentou acidez elevada, devido ao teor de ácidos presentes na película e liberados ao suco no processo de elaboração, semelhante ao que ocorre para o suco de uva. O menor valor de acidez foi detectado no suco extraído em despulpador. A relação °Brix/acidez total representa o equilíbrio entre o gosto doce e ácido do suco de mirtilo, portanto, um indicativo de qualidade do produto. A legislação brasileira para sucos estabelece os limites dessa relação entre 15 e 45. Os valores mais elevados representam sucos menos ácidos, sendo que nas amostras avaliadas o maior valor foi detectado no suco extraído com despulpador (44, 32), devido ao seu baixo teor de acidez. Os menores valores de vitamina C foram encontrados no suco extraído em liquidificador e centrífuga, contudo o teor de vitamina C pode variar de acordo com o equipamento e processo de extração utilizado. O suco de mirtilo apresentou características físico-químicas desejáveis e potenciais para a comercialização.