

# BIOACESSIBILIDADE DE COMPOSTOS BIOATIVOS DE ESTRUTURADO MISTO DE FRUTOS TROPICAIS: BANANA (MUSA PARADISIACA L.) E MARACUJÁ (PASSIFLORA EDULIS SIMS F. FLAVICARPA)

XXXVII Encontro de Iniciação Científica

Thome Wilson Santos Santana, LORENA MACHADO FARIAS, PAULO HENRIQUE MACHADO DE SOUSA, Raimundo Wilane de Figueiredo

O Maciço de Baturité destaca-se por sua produção e variedade de frutas tropicais, provenientes, em sua maior parte, da agricultura familiar. Parte da produção destina-se a alimentação escolar. No entanto, devido à grande oferta e falta de estrutura nas escolas, grandes perdas acontecem, dessa forma, a estruturação de polpas de frutas surge como uma alternativa viável e promissora para possibilitar um maior aproveitamento e durabilidade de frutas. O objetivo do presente trabalho foi elaborar estruturados mistos a partir da utilização de hidrocolóides combinados com banana e maracujá, frutas provenientes da agricultura familiar do município de Baturité/CE. As formulações de estruturados mistos foram elaboradas a partir da combinação de polpas de banana com maracujá e os hidrocolóides goma gelana de baixa acilação (low acyl - LA) isolada ou combinada com goma gelana de alta acilação (high acyl - HA) e kappa carragena, ambas em concentração de 0,75%, e gelatina vegetal em concentração de 3%, percentagens utilizadas em relação ao peso das polpas. Foram realizadas análises de bioativos e atividade antioxidante (antes e após a bioacessibilidade). Os hidrocolóides exerceram influência na retenção e bioacessibilidade dos referidos componentes, onde os maiores valores para ácido ascórbico, polifenóis e atividade antioxidante foram encontrados no estruturado com gelatina vegetal. O produto apresenta-se promissor, possibilitando o desenvolvimento com foco no mercado de produtos de frutas tropicais.

Palavras-chave: hidrocolóides. frutas tropicais. bioacessibilidade. compostos bioativos.