

CONTEÚDO DE VITAMINA C DURANTE A EXTRAÇÃO EM ACEROLA

XXXVII Encontro de Iniciação Científica

Antonio Aristides Pereira Gomes Filho, BIANCA CARVALHO COSTA, Maria Raquel Alcantara de Miranda

A acerola (*Malpighia emarginata* D.C) tem grande potencial econômico e nutricional devido, principalmente, ao seu elevado conteúdo de vitamina C é utilizado como suplemento funcional ou nutracêutico. Portanto, esse fruto pode ser processado para extração de vitamina C utilizado no preparo de vários produtos enriquecidos com vitamina C. Assim, este trabalho teve como objetivo avaliar o conteúdo de vitamina C nas diferentes etapas de processamento de acerola para extração de vitamina C total. Foram retiradas amostras, com 3 repetições, de cada uma das 7 etapas de processamento de acerola na empresa situada em Tianguá-CE. Após a coleta das amostras, estas foram transportadas ao Laboratório de Bioquímica e Fisiologia de Frutos da UFC, em Fortaleza-CE, onde foram centrifugadas à 15000 xg por 12 min a 4 °C. O sobrenadante foi separado e 100 mg foram pesados e homogeneizados em 25 mL de ácido tricloroacético a 5% por 20 s, então a absorbância foi monitorada a 525 nm em leitor de microplacas Synergy HT, Bio-Tek® Instruments, Inc., VT-EUA. O conteúdo de vitamina C foi expresso em mg.100 g⁻¹ de polpa. Os resultados mostram que o conteúdo de vitamina C se manteve estável durante nas 6 primeiras etapas de processamento, e que apenas na última etapa, houve uma concentração e aumento expressivo no conteúdo de vitamina C para 10434,60 mg/100 g, o que é desejado já que este é o objetivo desejado ao se produzir o suplemento.

Palavras-chave: acerola. vitamina c. processamento. suplemento.