

UTILIZAÇÃO DE ÁCIDOS ORGÂNICOS NA REDUÇÃO DO ESCURECIMENTO ENZIMÁTICO DA FARINHA DE LARANJA

Carolina Oliveira de Amorim Ribeiro¹; Letícia Santos Cardoso¹; Vanessa Barbosa Gomes¹,
Vanessa de Oliveira Almeida².

¹Graduandas em Bacharelado em Nutrição (FAMAM), caroliveiamorim@gmail.com, lecardoso@gmail.com, nessynha.gomes@hotmail.com; ²Doutora em Ciências Agrárias (UFRB), voagro@gmail.com

A laranja *Citrus sinensis* é uma fonte promissora de múltiplos nutrientes benéficos para seres humanos, seus subprodutos representam potencialmente uma fonte de compostos fenólicos e fibra alimentar, devido à grande quantidade de casca produzida. Estes resíduos de frutas cítricas, que geralmente são descartados como resíduos no meio ambiente podem servir de ingrediente para diversas preparações, como a farinha de laranja que pode ser também incrementada em muitas preparações, sendo uma alternativa viável para aproveitamento e podem se utilizadas na formulação de pães.

Devido à oxidação da laranja que ocorre durante a formulação da sua farinha, esse estudo tem como objetivo determinar o melhor tratamento para inibição do escurecimento enzimático da casca da laranja. Para esta finalidade, foi realizado um experimento com ácido cítrico (AC) e ácido ascórbico (AA), que possam evitar o escurecimento da farinha, no qual as cascas de laranja do tipo umbigo (Bahia) foram submetidas por 10 minutos aos tratamentos: T0= imersão em água destilada (controle), T1= 0,5% de AC, T2= 1% de AC, T3= 1,5% de AC, T4= 2% de AC, T5= 2,5% de AC, T6=0,5% de AA, T7= 1% de AA, T8= 1,5% de AA, T9= 2% de AA, T10= 2,5% de AA. Posteriormente, todos os tratamentos foram submetidos à secagem em estufa a 105° C por 24 horas, para depois serem triturados em liquidificador e peneirados para assim formar a farinha de laranja. Posteriormente, todos os tratamentos foram submetidos à secagem em estufa, para formação da farinha de laranja. Por fim, foi realizado análises de acidez titulável, pH e colorimetria e feita a comparação dos resultados pelo teste de Scott-Knott ($p < 0,05$). Em todas as concentrações de ácido cítrico e ascórbico estudadas observaram-se ação positiva na inibição do escurecimento enzimático, sobressaindo-se as concentrações de 2% e 2,5% de ácido cítrico. No tratamento com ácido ascórbico destacaram-se as concentrações de 1% e 1,5%. Por fim, constatou-se que as concentrações de ácido ascórbico foram mais eficientes na conservação da coloração ideal da farinha da laranja, sendo esse ácido mais eficaz na inibição do escurecimento enzimático.

Palavras-chave: Araruta. Nutrição. Resíduo de laranja.