

COMPOSTOS BIOATIVOS E ESTABILIDADE DA POLPA EM VARIEDADES MELHORADAS DE MARACUJÁ-ROXO (*Passiflora edulis* Sims.) CULTIVADAS NO SISTEMA ORGÂNICO DE PRODUÇÃO

Lorena Santos de Almeida¹; Vanessa de Oliveira Almeida²; Ronielli Cardoso Reis³

¹Graduanda em Nutrição (FAMAM), llorena966@gmail.com; ²Doutora em Ciências Agrárias (UFRB), FAMAM, voagro@gmail.com; ³Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos (UFV), EMBRAPA Mandioca e Fruticultura, ronielli.reis@embrapa.br.

O maracujá é um fruto muito requisitado no Brasil, entretanto, o maracujá roxo é uma espécie pouco explorada atualmente no país, e trata-se de uma variedade que apresenta características sensoriais atrativas o que o torna interessante principalmente para o consumo em sucos e em formulações de produtos alimentícios. O objetivo geral desse estudo é avaliar o teor de Compostos Bioativos (Carotenoides Totais, Polifenóis Extraíveis Totais e Vitamina C) e estabilidade da polpa de variedades melhoradas de maracujá roxo cultivadas no sistema orgânico de produção, tendo como objetivos específicos, avaliar o rendimento da polpa de diferentes variedades de maracujá roxo; comparar o teor de compostos bioativos em variedades melhoradas; caracterizar variedades melhoradas de maracujá roxo desenvolvidas da EMBRAPA Mandioca e Fruticultura quanto ao teor de compostos bioativos; identificar se ocorre perda de compostos bioativos durante o armazenamento da polpa; analisar os parâmetros de cor da polpa das variedades melhoradas de maracujá roxo. Tratar-se-á de uma pesquisa experimental de caráter quantitativo. Serão avaliados cinco híbridos de maracujazeiro de casca roxa dispostos no delineamento em blocos casualizados, com quatro repetições. Tais variedades serão analisadas quanto aos teores de carotenoides totais (expressos em μg de betacaroteno g^{-1} de polpa e em μg de licopeno g^{-1} de polpa), vitamina C, e polifenóis extraíveis totais determinados de acordo com o procedimento de Folin-Ciocalteu. A partir da quantificação desses compostos, a polpa que obtiver maior destaque será submetida ao congelamento (-18°C) por 90 dias, e será analisada em relação aos teores de vitamina C bem como a análise de cor da polpa que serão determinados a cada 30 dias. Todas as análises serão realizadas em triplicata e os compostos bioativos quantificados em espectrofotômetro UV-Visível. Todos os dados quantificados serão submetidos a análise de variância a 5% de probabilidade e posteriormente serão avaliação através do teste de Tukey a 5% de significância. Espera-se que dentre as polpas das cinco variedades que serão avaliadas haja um híbrido que apresente maiores valores médios dos compostos que serão quantificados. Sabe-se que o teor de vitamina C é um determinante de qualidade da polpa, com isso, é esperado que a variedade que será analisada progressivamente quanto ao teor de ácido ascórbico perca esse composto ao longo do tempo que decorrerá o experimento. O impacto desse experimento consiste em trazer mais qualidade a polpas congeladas de novos híbridos de maracujá-roxo, que ao serem comercializados poderão apresentar maior qualidade nutricional aos consumidores.

Palavras-chave: Carotenoides Totais. Vitamina C. Polifenóis. Maracujazeiro Roxo. Nutrição Funcional.