

## Sessão 29

### Horticultura B

**235**

**ESTUDO DA ESTABILIDADE TÉRMICA DA VITAMINA C EM POLPAS DE MAMÃO PAPAIA (CARICA PAPAYA L.) – CULTIVAR GOLDEN.** *Cristiane Salete Andreazza, Carolina Pereira Kechinski, Caciano Zapata Noreña, Ligia D Ferreira Marczak, Cândida Raquel Scherrer Monteiro, Renar Joao Bender (orient.) (UFRGS).*

Mamão papaia é uma fruta tropical bastante consumida em todo território brasileiro. A distribuição da produção nacional de 1,6 milhões de toneladas, localizada basicamente no centro do país, gera volumes apreciáveis de perdas por conta da perecibilidade da espécie. Uma parte dessa fruta, após um processo de seleção, é passível de industrialização sendo a polpa de mamão um dos subprodutos possíveis. Estudos de pós-colheita com foco nas boas práticas de conservação e na manutenção de características qualitativas no armazenamento e transporte são iniciativas importantes para indústrias que processam a polpa de mamão. No presente trabalho objetivou-se avaliar a perda da vitamina C durante os processos de branqueamento (aplicação de calor úmido) e armazenamento da polpa de mamão. O teor de vitamina C (ácido L-ascórbico) foi determinado através do método fotolorimétrico da reação com o corante 2, 6-diclorofenol indofenol (A.O.A.C. nº.967.21). Avaliou-se a degradação durante os tratamentos térmicos de 1 e 2 minutos com temperaturas variando de 30 a 80° C. Também foi avaliada a estabilidade durante a armazenagem da polpa a 4°C e à -18°C durante um período de 15 dias. Os resultados preliminares indicam que o branqueamento não afeta significativamente (Tuckey,  $p>0,05$ ) a perda de vitamina C. Na polpa armazenada a 4°C foram observadas perdas significativas (Tuckey,  $p<0,05$ ), superiores a 15%, a partir do quinto dia. Na polpa armazenada a -18°C por 14 dias não foram determinadas perdas significativas (Tuckey,  $p>0,05$ ) de vitamina C. Com base nestes resultados conclui-se que o branqueamento e posterior congelamento da polpa de mamão é uma alternativa tecnológica recomendável para maximizar a qualidade dessa polpa processada.