

O ácido cítrico tem uma importante utilização na indústria de alimentos e refrigerante, pelo seu poder acidulante. É encontrado nas frutas cítricas, sendo predominante no limão. Este trabalho tem por objetivo, obter ácido cítrico a partir do limão bergamota (*Citrus bergamia*), fruta esta encontrada em abundância na região sul do Rio Grande do Sul. O suco é extraído em um triturador centrífugo, filtrado, branqueado com Bentonita, precipitado na forma de citrato de cálcio, onde posteriormente irá sofrer um tratamento ácido, para se obter o Ácido Cítrico. Do peso total dos limões, observou-se em média que 20% era casca, 24% bagaço, 8% de resíduos de filtração e 46% de suco. Do suco observou-se que possuía 8,77% de resíduo seco, 0,26% de cinzas e um teor de ácido cítrico entre 5 - 7%. Estes valores variam de acordo com a safra e a época do ano, sendo que a % ácido cítrico obtido é maior em limões verdes, e diminui com a maturação da fruta.