

INFLUÊNCIA DO PROCESSAMENTO E DO ARMAZENAMENTO DE CONSERVAS DE PALMITO PUPUNHA PRODUZIDAS COM A PARTE BASAL NO TEOR E ATIVIDADE DE COMPOSTOS BIOATIVOS

Natália Stevanato (UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ), Taís Helena Santos Ribeiro (UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ), Suelen Pereira Ruiz (UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ), Beatriz Cervejeira Bolanho (UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ) ; E-mail: suelen.ruiz@gmail.com

O consumo de palmito pupunha tem aumentado devido às características desejáveis e sustentáveis que a pupunheira (*Bactris gasipaes*) apresenta. A parte interna da pupunheira é destinada a produção de palmito em conserva e se divide em basal e central. O teor de compostos bioativos, como compostos fenólicos e carotenóides e a capacidade antioxidante são desconhecidos para as partes do palmito pupunha utilizadas na produção de conservas, assim como, a influência do processamento e armazenamento das conservas sobre estes compostos. O objetivo deste estudo foi avaliar o efeito do processamento de conservas de palmito pupunha e do seu armazenamento sobre o teor e atividade de compostos bioativos. Para a produção das conservas no formato de cubos uniformes, a parte basal do palmito pupunha foi acondicionada em vidros, previamente esterilizados por fervura, seguido da adição de salmoura acidificada com ácido cítrico. As conservas foram submetidas ao tratamento térmico de pasteurização a 100 °C por 25 minutos. Após esse período foi realizado o resfriamento até a temperatura ambiente e os produtos foram armazenadas por 120 dias. As conservas produzidas e a matéria-prima in natura foram avaliadas quanto ao teor de carotenóides totais, fenólicos totais e atividade antioxidante a cada 30 dias. A extração de compostos fenólicos foi realizada utilizando etanol 80% e sua quantificação foi efetuada pela metodologia Folin-Ciocalteu, sendo o resultado expresso em equivalente de ácido gálico (EAG). A atividade antioxidante foi estimada pelo método de sequestro de radicais livres DPPH, utilizando Trolox como padrão. O teor de carotenóides foi determinado por espectrofotometria. O teor de compostos fenólicos presente nos cubos uniformes após o processamento da conserva foi de 9,47 mg EAG.100g⁻¹, o que indica que este conteúdo foi afetado pelo tratamento, já que o palmito in natura apresentou uma concentração de 11,79 mg EAG.100g⁻¹. Enquanto o armazenamento de 120 dias não apresentou influência nesse teor (9,02 mg EAG.100g⁻¹). A amostra in natura

apresentou capacidade antioxidante de 13,78 μmol de Trolox. g^{-1} , e durante o armazenamento das conservas foi observado uma redução na atividade antioxidante de 11,56 μmol de Trolox. g^{-1} (0 dias) para 4,06 μmol de Trolox. g^{-1} (120 dias). Já o conteúdo de carotenóides não sofreu influência sobre as condições avaliadas (valor médio 4,21 $\text{ng}\cdot\text{g}^{-1}$). Portanto, o processamento e o armazenamento das conservas de pupunha produzidas com a parte basal podem afetar o teor de fenólicos e a atividade antioxidante, não influenciando o teor de carotenóides totais.

Palavras-chave: palmito, conservas, compostos bioativos