

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS DE CÁLCICES DE HIBISCUS SABDARIFFA L. DESIDRATADOS

Aline Janaina Giunco (alinejgiunco@gmail.com)

Carlos Leonardo Moura De Moraes (c_m_leonardo@hotmail.com)

Nailene De Freitas Ortega (nailene.freitas@hotmail.com)

Sarah De Souza Araújo (sarah_de_souza@yahoo.com.br)

Priscila De Souza Araújo (pry_rj@hotmail.com)

Eliana Janet Sanjinez Argandoña (elianaargandona@ufgd.edu.br)

O Hibiscus sabdariffa L., popularmente conhecido como rosela, vinagreira ou azedinho, apresenta flores comestíveis de alto valor nutricional, além do conteúdo de antocianinas e vitamina C. Seu consumo é comum em alguns países na forma de chás, sucos, iogurte e como pigmento natural. Contudo, a alta perecibilidade dificulta sua conservação na forma in natura. Com isso, o objetivo do estudo foi desidratar cálices de Hibiscus sabdariffa L. e avaliar comparativamente as características físicas e químicas com os cálices in natura. Para isso, cálices de rosela foram coletados no horto da Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD), Dourados/MS, selecionados, lavados e sanitizados com solução de dicloroisocianurato de sódio dihidratado 0,66 % (p/v) durante 15 min. Os cálices de rosela foram separados em dois grupos: A) constituído de cálices in natura e B) de cálices desidratados. A desidratação foi realizada em desidratador a 60°C, por convecção com velocidade de ar 0,5 m/s, durante 24h. As características analisadas em ambos os grupos foram cor, umidade, atividade de água, acidez titulável e pH. A cor das amostras foi determinada utilizando um colorímetro com luminante D65, ângulo de observação 10° e sistema de cores CIELab. O teor de umidade foi determinado em estufa com circulação de ar a 70°C, a atividade de água em higrômetro Aqualab a 25°C, acidez titulável por volumetria de neutralização e pH por potenciometria. Os resultados obtidos foram expressos pela média das repetições, desvio padrão e submetidos à análise de variância (ANOVA). As médias foram comparadas pelo teste de Tukey, ao nível de significância de 5%. A característica que apresentou maior alteração entre os cálices in natura e desidratados foi a cor. Com a desidratação a cor bordô dos cálices foi mantida, como observado no parâmetro de saturação C* (18,32±1,95 e 19,16±2,52 para rosela desidratada e in natura, respectivamente) embora tenha se observado maiores parâmetros de L* (31,69±4,44) e de b* (10,48±2,20) para o produto desidratado em relação aos cálices in natura (L* 23,84±2,20, b* 7,28±0,89). Esses resultados sugerem concentração das antocianinas, sem perdas significativas. O teor de umidade dos cálices desidratados foi de 11,61±0,84 correlacionando-se com a baixa atividade de água (0,400±0,004), esses resultados já eram esperados em função da evaporação da água durante o processo de secagem. A acidez dos cálices desidratados foi maior (25,05±0,35 g/100g de ácido cítrico) que o cálice in natura (0,53±0,29 g/100g de ácido cítrico), devido à concentração, conseqüentemente, o pH foi menor (2,41±0,09) que a in natura. Com base nas condições experimentais e nos resultados obtidos, conclui-se que a desidratação por convecção de cálices de Hibiscus sabdariffa L. não acarretou alterações de cor que descaracterizem o produto, porém o mesmo apresentou elevada acidez.

Palavras-chave: Rosela; Cor; Antocianinas; Análise de alimentos.