

IX ENEPEX/ XIII EPEX-UEMS E XVII ENEPE-UFGD

INFLUÊNCIA DA INFUSÃO E DECOCCÃO NAS FOLHAS E CASCA DO CAMU-CAMU: AVALIAÇÃO FÍSICA E QUÍMICA.

Isadora Santos Leal (isadorasantosleal40@gmail.com)

Augusto Briguenti De Souza (abriguenti59@gmail.com)

Rosalinda Arévalo Pinedo (arevaloros@hotmail.com)

Carlos Alberto Baca Maldonado (carlosmaldonado@ufgd.edu.br)

William Renzo Cortez-Vega (vega@ufgd.edu.br)

O camu-camu é uma fruta cujo habitat é a Amazônia, porém pode ser encontrada também em terra firme, conhecida cientificamente como um fruto com alto conteúdo nutracéutico (compostos fenólicos - bioativos, antioxidantes e atividade antimicrobiana). O trabalho teve por objetivo analisar a influência do tempo de infusão e decocção, para obtenção do chá, visto que o consumo de chás a partir da casca e folhas de frutas são muito cotizadas pelo consumidor, devido as suas propriedades que podem beneficiar à saúde do público consumidor. A matéria prima (resíduos de folhas e casca) do camu-camu, foi obtida na cidade de Dourados do fruticultor de propriedade particular, cujas amostras foram transportadas até os laboratórios do Curso de Engenharia de Alimentos da UFGD. Em seguida, foram realizadas a seleção, lavagem, higienização em água clorada com 2%, enxague em água corrente, centrifugação, armazenamento em sacolas de plástico de 18x25 e refrigeração em temperatura de $5 \pm 2^{\circ}\text{C}$. Posteriormente, foram realizadas análises físicas e químicas: pH, oBrix, atividade de água, umidade e dos parâmetros de cor, todas as análises foram em triplicata. Seguidamente, foi realizado o processo de secagem da fruta camu-camu a temperaturas de 45, 55 e 65°C respectivamente. A moagem (moinho de martelo) e tamização foi realizado para classificação da granulometria com mesh de 16 e 30. Posteriormente, o processo de infusão foi feito com saquinhos filtrantes com 1, 2 e 3% de material vegetal (folhas e casca de camu-camu e jaboticaba), onde utilizou-se 50 mL de

IX ENEPEX/ XIII EPEX-UEMS E XVII ENEPE-UFGD

água fervente (100°C) com imersão de 3 e 5 minutos. De acordo com os resultados obtidos, quanto as análises do camu-camu o pH= $3,4 \pm 0,1$; oBrix= $8,26 \pm 0,81$; atividade de água= $0,96 \pm 0,02$; umidade = $83,31 \pm 0,32$ e o elevado teor de ácido ascórbico ($1683,41 \pm 8,5$). Na infusão em imersão de 3 minutos se obteve o croma $a^*=25,01 \pm 1,71$. De modo geral, levando em consideração todos os parâmetros analisados físicos e químicos, conclui-se que a elaboração da infusão a partir das casa e folhas das frutas pesquisadas são uma forma de aproveitar os resíduos e minimizar o impacto ambiental nas agroindústrias.

Os autores agradecem a UFGD pela concessão da bolsa e financiamento do trabalho de pesquisa.