

**COMPONENTES NUTRACÊUTICOS EM PITANGUEIRA EM DIFERENTES
ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO**

**BARBOSA, M.A.[1]; MARCANTE, J.A. [1]; FREITAS, C.S.[1]; ALMEIDA. A.A.S. [2];
GIACOBBO, C.L.[3]**

O objetivo com este trabalho foi propor metodologia de armazenamento e conservação de frutas para análises de componentes nutraceuticos na pós-colheita. Os frutos de Pitanga utilizados foram colhidos em caixa térmica com gelo, logo após o nascer do sol no pomar da UFFS, campus Chapecó-SC, posteriormente os frutos foram levados ao Laboratório de pós-colheita da UFFS, onde foram preparados. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado, com 6 tratamentos de cinco frutos por repetição. Os tratamentos foram análise de: T1, frutos *In natura*; T2 frutos liofilizados logo após colheita; T3, frutos liofilizados após congelamento em Freezer normal; T4, frutos liofilizados após congelamento em Ultrafreezer (-80°C); T5, frutos congelados em Freezer, normal, após 90 dias de congelamento; e T6, frutos congelados em Ultrafreezer (-80°C) após 90 dias de congelamento. As análises nutraceuticas das pitangas, iniciou-se , logo após a colheita, no laboratório foram retirados 10 g de polpa e macerado em 10 mL de água destilada. O suco obtido foi filtrado em papel filtro e diluído em água destilada na proporção de 1:10 para compostos fenólicos, sendo determinado o compostos fenólico utilizou o método de Swain (mg GAE 100g⁻¹ MF). Na proporção 1:100 para açúcares redutores através do método de Sumner e Graham (g 100 mL⁻¹) e 1:1000 para açúcares totais que seguiu a metodologia colorimétrica Fenol-sulfúrico (g 100mL⁻¹). Verificou-se para Compostos fenólicos onde foi superior no T1, T3 (159,5 e 171,99 mg GAE 100g⁻¹ MF), diferindo dos demais, T2, T4 e T6 ficaram com os respectivos valores (86,69, 86,61 e 63,58 mg GAE 100g⁻¹ MF) e o T5 apresentou-se inferior (16,40 mg GAE 100g⁻¹ MF). Para açúcares redutores o T3 e T5 se destacam com maior quantidade de açúcares redutores (9,09 e 8,10 mg 100g⁻¹), diferindo significativa dos demais, enquanto que T2 e T4 os menores valores de açúcares redutores (2,12 e 2,08 mg 100g⁻¹, respectivamente). Para açúcares totais o T3 foi superior (11,76 mg 100mL⁻¹) se diferindo do T1, T2, T4, T5 e T6 (5,74, 6,19, 5,90, 4,85 e 6,14 mg 100mL⁻¹). Conclui-se, que frutos congelados em Freezer normal, após congelado já liofilizar *in natura* apresentam componentes nutraceuticos maiores, entre os tratamentos armazenados somente liofilizado e *in natura*, se destaca entre outros.

Palavras-chave: Ultrafreezer (-80°C), liofilizado, Pitanga.

Área do Conhecimento: Ciências Agrárias

Origem: Pesquisa.

Instituição Financiadora/Agradecimentos: Universidade Federal da Fronteira Sul – UFFS, CNPq, FAPESC.

[1] Moisés de Abreu Barbosa, Jhonatan Antonio Marcante, Caroline Silva Freitas. Agronomia. UFFS – Campus Chapecó SC. Moisesabreu120@gmail.com.

[2] Ângela Aparecida Dos Santos De Almeida. Técnica de Laboratório. Campus Chapecó, UFFS.

[3] Clevison Luiz Giacobbo. Professor do curso de Agronomia. UFFS – Campus Chapecó SC.