

Polpa Congelada de Acerola: conveniência e qualidade nutricional



CEDIDA

EMBRAPA- PR

Acerola: carotenóides apresentam aumento na concentração com a maturação das frutas

A acerola ou cereja das antilhas (*Malpighia glabra* L.) é originária da América Tropical, sendo amplamente cultivada nas regiões nordeste e sudeste do Brasil. A forte demanda nutricional, aliada às condições climáticas favoráveis do Brasil, tem gerado oportunidades importantes para o cultivo, processamento e comercialização desta fruta. O grande sucesso da acerola deve-se, principalmente, aos elevados teores de vitamina C, ou ácido ascórbico, naturalmente encontrados na fruta e amplamente divulgados na mídia. Entretanto, além de ser fonte potencial de vitamina C, a acerola é, também, importante fonte de beta-caroteno e de outros carotenóides, que, além de atividade pró-vitamina A, participam como antioxidantes no sistema biológico.

A variedade genética, as condições de cultivo, processamento e estocagem são muito importantes para garantir o acúmulo e estabilidade dos carotenóides na fruta e em seus produtos derivados. Ao contrário da vitamina C, cujo teor é reduzido durante a maturação da acerola, os carotenóides apresentam aumento na concentração com a maturação das frutas. Outro fator importante no acúmulo de carotenóides é a iluminação. O Brasil, por ser um país tropical com grande incidência luminosa, apresenta uma grande variedade de frutas e verduras com

destacados teores e diversidades de carotenóides. Considerando uma mesma variedade, as frutas cultivadas em locais de clima quente, como no nordeste do Brasil, geralmente apresentam teores mais elevados de carotenóides.

Os principais carotenóides encontrados na acerola são o beta-caroteno, em concentrações que variam entre 400 – 2.580g/100g, e a beta-criptoxantina, em concentrações que variam entre 50 – 360g/100g. A necessidade diária de vitamina A para adultos é de 5000 unidades internacionais. Os carotenóides da acerola fornecem 720 – 4.540 unidades internacionais desta vitamina por 100g de fruta. Entretanto, em decorrência da alta instabilidade destes compostos naturais, o teor dos mesmos pode ser alterado em função do processamento e estocagem da acerola.

Os consumidores estão estabelecendo um novo padrão de conveniência alimentar, sendo que a qualidade e o valor nutricional dos alimentos devem ser preservados após o processamento e estocagem.

Alguns resultados recentes de pesquisa mostram que mesmo ocorrendo perdas durante o processamento e estocagem da polpa congelada de acerola, o emprego de alguns recursos tecnológicos favorece a retenção de grande parte dos pigmentos naturais e vitaminas.

| MERCADO FINANCEIRO | |
|----------------------------|-------------------|
| DÓLAR | R\$ 5,15 |
| EURO | R\$ 5,45 |
| SELIC | 13,75% |
| TR | 0,0% |
| OURO | R\$ 314,73 |
| UFESP | R\$ 34,26 |
| UFM | R\$ 33,79 |
| BOI GORDO | R\$ 290,50 |
| MILHO (Campinas SP) | R\$ 89,00 |
| SOJA (60kg) | R\$167,50 |