



PIVIC/CNPq/UFPG-2012/2013

AValiação DA QUALIDADE E DE COMPOSTOS BIOATIVOS EM POMELO CULTIVADOS NO SERTÃO PARAIBANO

Fabíola Diniz da Silva¹, Maíra Felinto Lopes², Adriana Ferreira dos Santos³

RESUMO

Os pomelos ainda são pouco cultivados e consumidos no Brasil. Estes são de excelente fonte de nutrientes e de fitoquímicos importantes para uma dieta saudável, destacando-se pelos teores de vitamina C, de carotenóides, dentre os quais o licopeno, de limonóides e de flavonóides. Atualmente existe uma limitação de dados científicos em relação a caracterização em geral desse fruto, por isso o objetivo deste trabalho foi avaliar as qualidades físicas e físico-químicas de pomelos cultivados no sertão paraibano. O experimento foi realizado em triplicata, utilizando 10 frutos por repetição. No decorrer do trabalho realizaram-se análises físicas do fruto, físico-químicas do suco in natura e ainda análise sensorial com 60 julgadores para avaliação dos atributos: aparência, cor, textura, sabor, atitude de consumo e preferência quando comparado com a laranja comum. O pomelo apresentou uma boa quantidade de ácido ascórbico (78,96 mg/100g), porém não foi bem aceito sensorialmente quando comparado com a laranja comum.

Palavras chaves: caracterização, frutas cítricas, ácido ascórbico, sensorial.

QUALITY ASSESSMENT AND BIOACTIVE COMPOUNDS IN POMELO (*Citrus paradisi* Macf.) GROWN IN SERTÃO PARAIBA

ABSTRACT

The pomelos are poorly cultivated and consumed in Brazil. These are excellent source of nutrients and phytochemicals important for a healthy diet, especially for vitamin C, carotenoids, of which lycopene of limonoids and flavonoids. Currently there is limited scientific data regarding the characterization of this fruit in general, so the aim of this study was to evaluate the physical qualities and physicochemical grapefruit grown in the backlands of Paraíba. The experiment was performed in triplicate, using 10 fruits per repetition. In the course of the work took place physical analysis of the fruit juice physicochemical in nature and yet sensory analysis with 60 judges for evaluation of attributes: appearance, color, texture, flavor, consumer attitude and preference when compared with common orange. The pomelo had a good amount of ascorbic acid (78.96 mg/100 g), but was not well accepted sensory compared with common orange.

¹Aluna do Curso de Engenharia de Alimentos, UFPG, Pombal, PB, e-mail: biola_diniz@hotmail.com

²Engenharia de Alimentos, Professora Mestre, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, UFPG, Pombal-PB, e-mail: mairafelinto@ccta.ufcg.edu.br

³Engenharia de Alimentos, Professora Doutora, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, UFPG, Pombal-PB, e-mail: adrianasantos@ccta.ufcg.edu.br