



8º SIMPÓSIO DE SEGURANÇA ALIMENTAR
SISTEMAS ALIMENTARES E ALIMENTOS SEGUROS



CARACTERIZAÇÃO PROXIMAL DE LARANJA (FORTUNELLA MARGARITA) OBTIDA POR DIFERENTES MÉTODOS DE SECAGEM

8º Simpósio de Segurança Alimentar - Sistemas Alimentares e Alimentos Seguros, 8ª edição, de 03/10/2023 a 05/10/2023
ISBN dos Anais: 978-65-5465-068-7

PERAZA; Caroline Costa ¹, FERNANDES; Sibeles Santos Fernandes ²

RESUMO

A laranja Kinkan é uma variedade de laranja pequena e redonda, originária da Ásia e pertence ao gênero *Fortunella*. Possui algumas características das frutas cítricas, porém com um sabor mais intenso e aromático. A forma de consumo pode ser in natura ou em receitas de doces, geleias, compotas e até mesmo em pratos salgados. Entretanto apresenta-se pouco difundida pela população brasileira, apresentando baixo consumo e conhecimento das suas propriedades benéficas. Associado a isso, os frutos são sazonais, o que acarreta a necessidade de um estudo da forma que melhor pode ser armazenada e que mantenha as suas características nutricionais e bioativas. O presente estudo teve como objetivo determinar a composição proximal da laranja kinkan obtida por dois métodos de secagem. A fruta foi colhida na cidade do Rio Grande/RS e foi seca em estufa a 60 °C e liofilizada, sendo que em cada um deles foi utilizada a laranja inteira sem semente e apenas a casca. Foram determinadas a umidade, proteínas, lipídios, fibras bruta, cinzas e carboidratos por diferença. Em relação a umidade, todas as amostras apresentaram diferença significativa, sendo as amostras de laranja inteira com maior umidade (21,97% para a liofilizada e 20,22% para a seca a 60 °C) devido a presença da polpa que tem maior conteúdo de água. O teor proteico (cerca de 5%) e o teor de fibras (cerca de 5,3%) não apresentou diferença significativa entre as amostras e os métodos de secagem. O teor lipídico diferiu apenas entre o método de secagem utilizado, sendo que na liofilização foi de cerca de 2,5% e na secagem a 60 °C foi cerca de 0,5%. A redução do teor lipídico nas amostras da estufa foi devido a resquícios de óleo que ficaram aderidos a forma utilizada para secar as amostras. Em relação as cinzas, apenas a amostra inteira seca a 60 °C apresentou um aumento significativo entre as demais, com 3,42% de cinzas. Logo, pode-se concluir que este estudo possibilitou verificar que os métodos de secagem utilizados para o armazenamento da laranja kinkan influenciam na composição proximal dela. Dessa forma, a sazonalidade deixará de ser um fator negativo, uma vez que poderá ser armazenada mantendo as suas características. Aliado a isso, foi possível verificar que esta matéria-prima é um potencial nutricional para ser utilizado como fonte de compostos bioativos.

¹ Universidade Federal do Rio Grande, carolinecostaperaza@hotmail.com

² Universidade Federal do Rio Grande, sibeles.fernandes@furg.br

PALAVRAS-CHAVE: Estufa, Liofilização, Propriedades, Fruta, Fibras, Cinzas, Carboidratos, Umidade, Polpa, Amostras, Lipídios, Proteínas