

COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO ALBEDO DE MARACUJÁ AMARELO (*Passiflora edulis flavicarpa*)

**Beatriz Bárbara Aparecida Pinto¹, Julia da Silva Medeiros², Camila Giovana Carvalho
Souza², Gerson de Freitas Silva Valente², Gilma Auxiliadora Santos Gonçalves²**

¹IF Sudeste MG - Campus Barbacena, Barbacena, Brasil
(beatrizbarbaraaparecida04@gmail.com)

²IF Sudeste MG - Campus Barbacena, Barbacena, Brasil

O albedo de maracujá é um coproduto da indústria de sucos e polpas, muitas vezes descartado de maneira incorreta no meio ambiente, entretanto possui expressivo valor nutritivo e bioativo como alto teor de fibras. O presente trabalho teve como objetivo realizar a caracterização físico-química do albedo *in natura* de maracujá amarelo, visando seu aproveitamento no desenvolvimento do pó de albedo pelo método de desidratação em leito de espuma (*foam mat drying*). Para determinar a composição do albedo, foram utilizados frutos frescos os quais foram lavados, sanitizados, descascados e despulpados, sendo utilizada para avaliação apenas o albedo. A avaliação em 4 réplicas foi feita quanto aos parâmetros de umidade, pH, sólidos solúveis totais, acidez titulável, cinzas, fibra bruta, carotenóides e coloração. Os resultados apontaram: 89,5 % ($\pm 0,991$) de umidade, 4,81 de pH, 0,05 % ($\pm 0,008$) de acidez titulável em ácido cítrico, indicando ser um produto de baixa acidez; 1,09 % de cinzas, podendo-se inferir que o albedo possui maior teor de minerais que a polpa do fruto. O teor de fibras foi de 1,57 % ($\pm 0,451$), valor bem superior ao maracujá cru, polpa de maracujá congelada e suco de maracujá concentrado. Apresentou bom teor de carotenóides, 27,84 $\mu\text{g/g}$ ($\pm 6,148$). Quanto a coloração o parâmetro L^* foi de 80,82 ($\pm 0,4,187$) indicando de fato ser um produto claro, valor a^* , 3,498 ($\pm 0,0,709$) e b^* , 16,578 ($\pm 1,757$). Os dados obtidos permitem concluir que o albedo de maracujá amarelo possui alto valor nutricional, maior que a polpa do fruto para os parâmetros de cinzas e fibras, indicando ser importante pesquisas que estudem a diversificação de seu aproveitamento como substituto de ingredientes tradicionais após sua desidratação em leito de espuma.

Palavras-chave: mesocarpo; coproduto; caracterização físico-química; *foam mat drying*.

Agradecimentos: Ao CNPq pelo apoio financeiro ao projeto.