



T441

IDENTIFICAÇÃO DOS COMPOSTOS VOLÁTEIS DA GRAVIOLA E DE SUA IMPORTÂNCIA AO AROMA DA FRUTA

Priscila Aparecida Oliveira (Bolsista PIBIC/CNPq), Gisele Letícia Alves (Doutoranda, Bolsista CNPq) e Profa. Dra. Maria Regina Bueno Franco (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos – FEA, UNICAMP

O sabor, uma resposta integrada das sensações de gosto e aroma, é um fator decisivo na escolha e aceitação de alimentos e bebidas. Neste trabalho foram estudados os compostos voláteis da graviola, uma fruta tropical bastante apreciada por seu sabor único. Para isso, foi utilizado como método de isolamento a técnica de “Headspace” Dinâmico, enquanto a separação dos voláteis foi efetuada através de cromatografia gasosa de alta resolução. A identificação foi realizada através de Índices de Kovats e cromatografia gasosa-espectrometria de massas (GC-MS). A importância odorífera dos voláteis foi verificada através de uma moderna técnica olfatométrica denominada OSME (GC-OSME). Nesta técnica, 4 provadores previamente treinados avaliaram os compostos eluídos da coluna cromatográfica, registrando a sensação em uma escala tempo-intensidade e simultaneamente descrevendo verbalmente a qualidade do aroma percebido, gerando desta maneira um aromagrama. Foram detectados 39 compostos voláteis no aroma do headspace da graviola pelo detector de ionização de chama, porém a avaliação olfatométrica revelou que 23 compostos efetivamente contribuem para o aroma da fruta. Os 5 compostos mais importantes, determinados por GC-MS e GC-OSME, foram: 2-metil-4-pentenal (verde), linalol (mamão, floral), 2,4-hexadienoato de metila (doce, fruta), 2-hexenoato de metila (fruta, chá e menta) e 2-bornanona (pano molhado).

Aroma – Graviola – Compostos voláteis