

T652

CONCENTRAÇÃO DE LICOPENO DA POLPA DE MELANCIA POR MICROFILTRAÇÃO

Débora Garcia da Cunha (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. Nelson Horacio Pezoa García (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O carotenóide licopeno tem sido ultimamente fonte de estudos pela sua ação antioxidante, tendo participação importante no mecanismo que protege o organismo dos efeitos prejudiciais dos radicais livres. A melancia apresenta um considerável teor de licopeno, superando o tomate, considerado uma das mais importantes fontes deste carotenóide. Nesta pesquisa foi estudada a eficiência para concentração do licopeno da melancia por microfiltração tangencial, utilizando uma unidade piloto de microfiltração MICROPILOTE, TIA, França, provido de 4 membranas em série (50cm² de área filtrante), com poros de 0,2µm. Foram avaliadas a influência das variáveis de operação pressão transmembrana e temperatura de alimentação do produto, em relação ao fluxo de permeado, retentado e concentração de licopeno neste último. Os carotenóides, expressos em licopeno foram determinados por espectrofotometria ultravioleta visível, utilizando espectrofotômetro BECKMAN, modelo DU-70. Constatou-se após 60min de processo uma diminuição da vazão de retentado de 20%, observando-se, para um fator de concentração 2, concentrações de até 90% de licopeno no retentado. As determinações físico químicas realizadas não mostraram uma variação significativa dos teores de açúcares totais e redutores, acidez total e °Brix, na polpa inicial da melancia, permeado e retentado.

Licopeno – Microfiltração Tangencial - Concentração