



T0763

EXTRAÇÃO DE PECTINA ATM DO ALBEDO DA LARANJA POR PROCESSO DESCONTÍNUO

Carime Aparecida Baracat (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. Flávio Luís Schmidt (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A pectina é facilmente encontrada no albedo de frutas cítricas, como a laranja (*Citrus sinensis*), cultivada no Estado de São Paulo. Para pequenos processadores de alimentos a quantidade deste ingrediente em suas formulações (cerca de 1% p/p) aliado ao seu alto custo e a exigência de pedidos mínimos, inviabiliza sua aplicação. O objetivo deste estudo foi extrair a pectina de laranja em pequena escala, em processos descontínuos. Laranja da variedade pêra foi caracterizada (pH, umidade e acidez titulável) durante o projeto. Foram realizados ensaios de extração da pectina a partir do albedo da casca da laranja, variando-se o pH (2,80; 3,40; 4,00), a temperatura (65°, 80°, 95°C) e o tempo (10, 20, 30 minutos) de extração, determinando-se as condições ótimas para se obter a pectina e a sua qualidade. A extração compreendeu a obtenção e a trituração da casca da laranja, ajuste do pH com solução de ácido cítrico, aquecimento, resfriamento imediato e filtração. Ao filtrado foi adicionado etanol 99,3% sob agitação. O precipitado resultante foi novamente filtrado, seco em estufa com ar forçado e triturado até a formação de um pó. No produto final foi determinada a umidade, o teor de metoxila e a consistência do gel no texturômetro. Matérias-primas de safras distintas mostraram diferentes porcentagens de casca. O rendimento de extração foi diretamente proporcional ao estágio de maturação da laranja.

Pectina - ATM - Extração