

EFEITO DAS EMBALAGENS NA ESTABILIDADE DA LUMINOSIDADE DE GELEIAS DE LARANJA DE BAIXO VALOR CALÓRICO DURANTE O ARMAZENAMENTO

HELLEN VIDAL SANTOS (Autor), Elismara de Jesus Ferreira Lima (Co-Autor), Cassandra Justina S. Maia (Co-Autor), Ana Clara Costa Dias (Co-Autor), Luciana Rodrigues da Cunha (Co-Orientador), Patrícia Aparecida Pimenta Pereira (Orientador)

Colorimetria visa explicar a percepção de cores pelo ser humano. A luminosidade (L^*) é medida de acordo com a escala da CIE (Commission Internationale de l'Eclairage), que vai do branco ($L=100$) ao preto ($L=0$), e indica se um produto é mais claro ou mais escuro. A cor de geleias está muito relacionada com a fruta base pela qual a mesma foi formulada, sendo que quando ocorre alterações na cor, pode indicar degradação dos pigmentos da fruta. A embalagem utilizada para o acondicionamento das geleias pode influenciar a estabilidade de cor, pois pode haver passagem de luz, favorecendo a degradação de pigmentos da fruta. Diante disso, o objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito das embalagens na estabilidade da luminosidade de geleias de laranja de baixo valor calórico durante o armazenamento. As geleias de laranja de baixo valor calórico foram armazenadas em embalagens de vidro e polipropileno, à temperatura ambiente e a cor das geleias foi determinada a cada 30 dias, durante 90 dias, em quadruplicata, utilizando colorímetro. Os dados obtidos foram avaliados por meio de análise de variância (ANOVA) e teste de Tukey em software Sisvar. Os resultados demonstraram que houve diferença significativa entre as amostras durante o armazenamento, sendo que as geleias armazenadas em embalagens de vidro tiveram valores de L^* maiores, o que significa que elas ficaram mais claras no decorrer do armazenamento. Já as geleias armazenadas em embalagens de polipropileno não apresentaram diferença significativa pelo Teste de Tukey ($p > 0,05$), ou seja, a luminosidade permaneceu estável durante o armazenamento. As geleias de baixo valor calórico possuem uma coloração mais clara, devido ao menor percentual de pectina e adição de hidrocolóide. A embalagem de vidro possui menor inércia química, favorecendo a capacidade de manter a característica original do produto, que no caso é mais claro. Alterações na coloração podem influenciar a aceitação pelo consumidor. Agradecimentos: Fapemig, UFOP.

Instituição de Ensino: Universidade Federal de Ouro Preto