

Resíduo de cambuci como fonte de vitamina C: Qualidade de subproduto de alto valor agregado da economia circular

Grasieli Beloni de Melo¹

¹Universidade Estadual de Campinas
grasibeloni@gmail.com

Juliana Azevedo Lima Pallone²

¹Universidade Estadual de Campinas
jpallone@unicamp.br

Sessão do trabalho: Qualidade de Alimentos

Resumo: A economia circular é um conceito que aplica diferentes mecanismos visando minimizar a geração de resíduos, promovendo a utilização cíclica e responsável dos recursos. O fruto do cambuci (*Capomanesia phaea*) tem sabor azedo e é fonte vitamina C. Pode ser comercializado *in natura*, congelado ou pode ser processado para a elaboração de polpa, geleia, entre outros produtos. No entanto, o processamento pode gerar cerca de 20% (m/m) de resíduo, composto majoritariamente por casca. Considerando o conceito de economia circular, o objetivo deste estudo foi avaliar a composição de vitamina C e a qualidade dos resíduos de cambuci. Para esse estudo foram empregados resíduos industriais dos frutos (R), coletados com produtor após despulpamento, sem nenhum planejamento especial quanto às condições de estocagem e resíduos obtidos em laboratório, separados imediatamente após o despulpamento, congelados a -35°C em seguida, nomeados resíduos controlados (RC). Tanto R, quanto RC foram liofilizados e moídos, para elaboração de uma farinha, para aplicações futuras, e o conteúdo de vitamina C foi avaliado com emprego do método oficial 967.21 da AOAC. O valor médio de vitamina C nos resíduos variou de 27,18, para R e 256,60 mg/100g, para RC, o que indica que RC apresentou o teor da vitamina mais de 9 vezes maior que o resíduo industrial (R). Portanto, os resíduos de cambuci apresentam qualidade para utilização como subprodutos, porém, considerando que a vitamina C é instável e pode ser degradada com facilidade, verificou-se que manter o controle de temperatura no local de processamento, e armazenamento adequado logo após o processamento podem ser fatores importantes para que os resíduos mantenham a qualidade e elevado teor de vitamina C, considerada um componente bioativo importante para agregação de valor e favorecer a economia circular.

Palavras-chave: Frutas nativas. Ácido ascórbico. Processamento de frutas.

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001