EFEITO DO ARMAZENAMENTO SOBRE OS COMPOSTOS FENÓLICOS DAS POLPAS *IN NATURA* E PASTEURIZADA DE TAMARILLO (*SOLANUM BETACEUM*)

Manuela de Almeida Samary da Silva¹; Andressa Silva Climaco das Chagas¹; Mariana Monteiro²; Juliana Côrtes Nunes¹ (manuela.samary@gmail.com)

1. Departamento de Ciência de Alimentos, Escola de Nutrição, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO).
2. Departamento de Nutrição Básica e Experimental, Instituto de Nutrição Josué de Castro, Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ).

Tamarillo é uma fruta exótica em crescente cultivo no Brasil. Sua polpa possui composição fenólica variada e características sensoriais atrativas, o que torna o fruto potencial para elaboração de sucos. Desta forma, nosso objetivo foi avaliar a composição dos fenólicos das polpas de tamarillo *in natura* e pasteurizada ao longo do armazenamento. Foram adquiridos frutos de tamarillo na região serrana do Rio de Janeiro. Após seleção e higienização, foram obtidas a polpa *in natura* e a polpa pasteurizada (60 °C por 15 minutos). A composição dos fenólicos foi analisada por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência acoplada à Espectrometria de Massas (CLAE-EM). As polpas *in natura* e pasteurizada foram analisadas em dois tempos (T0: após serem produzidas e T1: após 30 dias de armazenamento). O tratamento estatístico dos dados foi realizado através de teste *t* de Student. As análises foram realizadas em triplicata. Após 30 dias de armazenamento da polpa *in natura* foi observada variação no conteúdo de todos os compostos fenólicos identificados. Cianidina-3-*O*-rutinosídeo e ácido 4-cafeoilquínico reduziram ($p < 0,001$) em 72% e 18%, respectivamente. Por outro lado, houve aumento ($p < 0,001$) do conteúdo de delfinidina, ácido rosmarínico e ácido 5-cafeoilquínico de 351%, 41% e 13%, respectivamente. Na polpa pasteurizada foi observado o mesmo efeito sobre os compostos fenólicos após 30 dias de armazenamento, exceto para o ácido 4-cafeoilquínico que se manteve estável. Cianidina-3-*O*-rutinosídeo reduziu ($p < 0,001$) em 72%. Delfinidina, ácido rosmarínico e ácido 5-cafeoilquínico aumentaram ($p < 0,001$) em 479%, 57% e 13%, respectivamente. Utilizando espectrometria de massas foi realizada a identificação tentativa dos ácidos quínico, dicafeoilquínico, dihidroferúlico, rosmarínico, cafeico-7-*O*-glicosídeo e ferúlico-7-*O*-glicosídeo em ambas as polpas. Nossos resultados contribuem para os dados de composição do fruto de tamarillo e indica que a pasteurização prévia ao armazenamento de 30 dias não preserva a composição dos fenólicos da polpa *in natura*, quando comparado à polpa armazenada não pasteurizada. Estudos posteriores sobre a atividade da enzima polifenoloxidase serão realizados para avaliar seu comportamento ao longo do armazenamento e sua relação com os compostos fenólicos. Palavras-chave: Antocianinas; CLAE-EM; Pasteurização.