

## CARACTERIZAÇÃO DO SUCO DA LARANJA PIGMENTADA CARA-CARA

*Letícia Rafaela Silva*<sup>1\*</sup>, *Jhenifer Luiza Miniuki*<sup>2\*\*</sup>, *Ruth M. L. Silva*<sup>1,2,3</sup>, *Tania, M. B. Bresolin*<sup>1,2,3</sup>,

<sup>1</sup>Curso de Biomedicina, <sup>2</sup>Curso de Farmácia, <sup>3</sup>Núcleo de Investigações Químico-Farmacêuticas Universidade do Vale do Itajaí. \*[jhenifer.miniuki@edu.univali.br](mailto:jhenifer.miniuki@edu.univali.br), \*\*[contatoleticiarafaela@outlook.com](mailto:contatoleticiarafaela@outlook.com)

### **INTRODUCTION**

A espécie *Citrus sinensis* (laranja doce) é a que apresenta maior importância comercial no Brasil, o qual é responsável por 79% do suco de laranja comercializado no mundo. Entre as laranjas de polpa clara existem as de polpa vermelha devido à presença de carotenóides como o licopeno, como é o caso da laranja cara cara, uma mutação da laranja Bahia, surgida na Colômbia. Uma característica interessante deste cultivar é a cor rosa forte da polpa devida à presença do pigmento licopeno, um carotenóide, que possui propriedades antioxidantes contribuindo com a redução dos riscos da ocorrência de câncer de próstata e mama, além de apresentar também potencial protetor sobre doenças cardiovasculares. A caracterização deste tipo de suco de laranja é importante para sua valorização e incentivo de seu plantio no Estado de Santa Catarina, visando oferecer frutos com diferentes propriedades para a manutenção da saúde da população.

### **MATERIAL AND METHODS**

Foram analisadas 15 frutos de laranja cara-cara, cultivadas na estação experimental da Epagri (Itajaí, SC), coletadas em junho de 2022. Os frutos foram medidos, pesados e o suco foi analisado quanto ao teor de ácido ascórbico (REED et al., 1986; INSTITUTO ADOLFO LUTZ, 2008), acidez titulável e acidez expressa em ácido cítrico (REED et al. 1986), resíduo seco (FARMACOPEIA BRASILEIRA, 2010).

### **RESULTS**

Os frutos apresentaram-se redondos e grandes, com casca pouco rugosa, sendo a polpa avermelhada, já o suco apresentou cor amarelo citrina, sendo que o pigmento se localiza no bagaço da laranja. Os frutos apresentaram uma média de dimensões de 13,70 cm de altura, circunferência de 26,80 cm e peso de 317,46 g (laranja inteira). O suco foi analisado e apresentou elevado teor de vitamina C (ácido ascórbico) de 57,70 mg/100 mL e acidez titulável de 9,3% e expressa em ácido cítrico de 0,6%, com resíduo seco de 7,3%.

### **CONCLUSIONS**

A análise das amostras ainda necessita ser aprofundada com atividade antioxidante, porém os resultados preliminares revelam o potencial nutricional deste fruto cultivado em Santa Catarina.

### **ACKNOWLEDGMENTS**

Ao suporte financeiro do Edital Universal-CNPq (processo 483577/2013-8) e à colaboração da Eng. Agr. Luana Aparecida Castilho Maro - pesquisadora em Fruticultura Tropical na estação experimental da Epagri de Itajaí.

