



CARACTERIZAÇÃO DO SUCO DE LARANJAS PIGMENTADAS (CARA-CARA E MORO) CULTIVADAS EM SANTA CATARINA

Jhenifer Luiza Miniuki, Letícia Rafaela Silva, Tania Mari Belle Bresolin, Ruth Meri Lucinda da Silva

Farmácia - Farmacognosia

As laranjas da espécie *Citrus sinensis* são classificadas em três grupos: douradas, polpa vermelha (devido à presença do carotenoide licopeno), e as sanguíneas, devido às antocianinas, cuja biossíntese depende de clima frio, sendo a Itália o maior produtor comercial. A fim de avaliar o potencial do Estado de Santa Catarina no cultivo de laranjas pigmentadas, o presente artigo tem como objetivo determinar e caracterizar as laranjas sanguíneas (variedade Moro) e de polpa vermelha (variedade Cara-cara), da espécie *C. sinensis*, cultivadas na estação da Epagri (Itajaí, SC). Os frutos foram pesados e medidos, bem como o rendimento dos sucos foi calculado. O suco foi analisado quanto ao teor de vitamina C (AC) e acidez titulável (AT), por titulometria, além de fenólicos totais (FT), teor de antocianinas totais monoméricas (ATM) por espectrofotometria. Também foi determinado o pH, resíduo seco (RS), índice de refração (IR), teor de sólidos solúveis (TSS), atividade antioxidante do suco *in natura* pelo ensaio do radical DPPH (AA%), além do licopeno por espectrofotometria. De modo geral, a Cara-cara (A), superou a Moro (B) em relação ao peso, altura e diâmetro médio dos frutos e quantidade de suco, embora o rendimento do suco tenha sido similar (cerca de 40%). Ambas as laranjas se mostraram saborosas, com equilíbrio entre dulçor e acidez. Quanto às propriedades físico-químicas, não foram detectadas as ATMs, como esperado, na Cara-cara, já a Moro apresentou 1,06 mg/L, abaixo do relatado na literatura para os frutos cultivados na Itália, provavelmente devido ao clima. O teor de licopeno foi de 68,9 µg/g para A e 18,02 µg/g para B, respectivamente. A variedade Moro apresentou valores de AT superiores (9,2%), em comparação com a Cara-cara (1,0%). O teor de ácido ascórbico foi superior na Moro (B-38,5 mg/100 mL e A-12,8 mg/100 mL), enquanto FT se mostrou similar (A-31,4 e B-28,1 mg/100 mL). Comparando o cultivo de laranjas pigmentadas nas regiões do estado de São Paulo, Rio Grande do Sul, Espanha, Oriente Médio, África e Itália, sugere-se que Itajaí seja um local de cultivo viável para as variedades estudadas, especialmente a Cara-cara.

Palavras-chave: *Citrus sinensis*; Laranja Moro; Laranja Cara-cara

Apoio: à Dra. Eng. Agrôn. Luana Aparecida Castilho Maro (Epagri-Itajaí) pela doação dos frutos, à FAPESC pelo auxílio financeiro (Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina (FAPESC) pelo apoio financeiro (Edital 15/2021, processo 2021TR001241) e ao Programa de Bolsas de Pesquisa do UNIEDU/Governo de Santa Catarina e UNIVALI, pela disponibilidade da estrutura física