

**ESTABILIDADE DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE, CAROTENOIDES, VITAMINA C,
FLAVONOIDES E ANTOCIANINAS DE GELEIA DE ARATICUM (ANNONA
CRASSIFLORA MART.) EM DIFERENTES EMBALAGENS**

MARIA OLIVIA DOS SANTOS OLIVEIRA; BIANCA BARROS DIAS; GLENDARA
APARECIDA DE SOUZA MARTINS

Introdução: Frutas exóticas são constantemente pesquisadas e estudadas que comprovam sua importância cultural, nutricional e nutricional. O Araticum é uma fruta exótica da estação, nativa da cerrado que possui características sensoriais únicas e alto valor nutritivo, podendo ser consumida in natura. ou processados na forma de doces, geleias, entre outros. O processamento desses frutos, além de agregar valor, permite o aumento da vida útil e o consumo de produtos independente do período de colheita. **Objetivo:** Desenvolver geleias de araticum com substituição da pectina comercial por albedo de maracujá, bem como avaliar sua estabilidade a partir da avaliação da atividade antioxidante (AA), vitamina C (VIT C), carotenoides (CAR), flavonoides (FLV) e antocianinas (ANT) durante o armazenamento em embalagens de polietileno e polipropileno. **Metodologia:** A partir de testes preliminares uma formulação foi selecionada para a avaliação da estabilidade, esta composta por 50 partes de polpa de Araticum e 50 partes de açúcar, 1,5% de albedo e 0,5% de ácido cítrico monohidratado. As amostras foram analisadas a 25 ° C e 35 ° C durante 130 dias. Para estimar a vida de prateleira foram determinadas, sequencialmente, a ordem das reações, a constante de velocidade da reação (k), a energia de ativação e o fator de aceleração da temperatura através das variáveis que apresentaram ajuste satisfatório ao modelo de Arrhenius (AA, FLV e ANT). **Resultados:** das análises em ambas as embalagens variaram para Atividade antioxidante (IC50) 43,70-264,14 g de geleia/g de DPPH, Carotenoides 0,21-1,27 mg/100g, Vitamina C 17,38-87,87 mg/100g, Flavonoides 0,0022-0,0010 mg/100g, Antocianinas 0,0417-0,0125 mg/100g. As geleias foram influenciadas pelo tempo, temperatura e tipo de embalagem durante o armazenamento, sendo a temperatura a variável que mais interferiu na qualidade do produto. A vida útil das geleias foi de 94 e 70 dias para embalagens de Polipropileno a 25 ° C e 35° C, e 534 e 302 dias para embalagens de Polietileno a 25 ° C e 35 ° C, respectivamente. A embalagem de Polietileno se apresentou com melhor barreira em relação as varáveis analisadas, conferindo as geleias uma maior estabilidade durante o armazenamento, acrescenta-se que o material tem um custo relativamente menor que o Polipropileno. **Conclusão:** A produção de geleias de Araticum permite o consumo da fruta ao longo do ano, contribui para a geração de renda dos pequenos agricultores que trabalham com essas frutas, agrega valor a fruta e pode trazer benefícios ao consumidor uma vez que mantem a atividade antioxidante e compostos bioativos durante o armazenamento.

Palavras-chave: Annona crassiflora mart., Estabilidade, Geleia, Shelf-life.