

REDUÇÃO DE VITAMINA C EM SUCO DE CAJU (*Anacardium occidentale* L.) INDUSTRIALIZADO E CAJUÍNA

Eráclito Silva Lima, Elidiane Gomes da Silva, José Machado Moita Neto e Graziella Ciaramella Moita

Departamento de Química, Universidade Federal do Piauí, 64049-550, Teresina – PI, Brasil

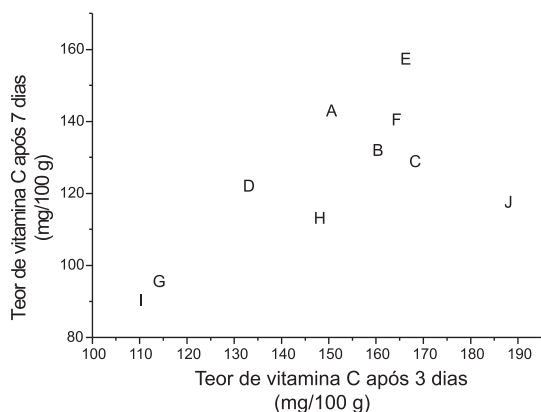


Figura 1S. Relação entre teor de vitamina C (mg/100 g) em suco de caju concentrado com alto teor de polpa obtido após 7 dias da abertura da embalagem da amostra e após 3 dias de armazenamento, mantidos sob refrigeração

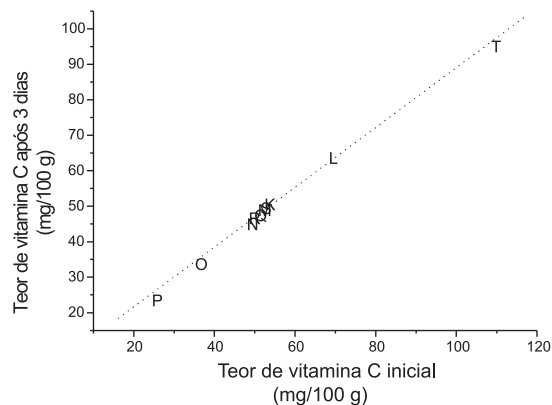


Figura 3S. Relação entre teor de vitamina C (mg/100 g) em cajuínas no dia da abertura da embalagem da amostra e após 3 dias de armazenamento, mantidos sob refrigeração

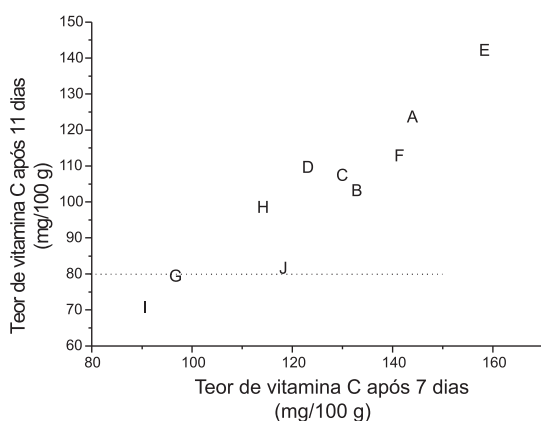


Figura 2S. Relação entre teor de vitamina C (mg/100 g) em suco de caju concentrado com alto teor de polpa obtido após 11 dias da abertura da embalagem da amostra e após 7 dias de armazenamento, mantidos sob refrigeração

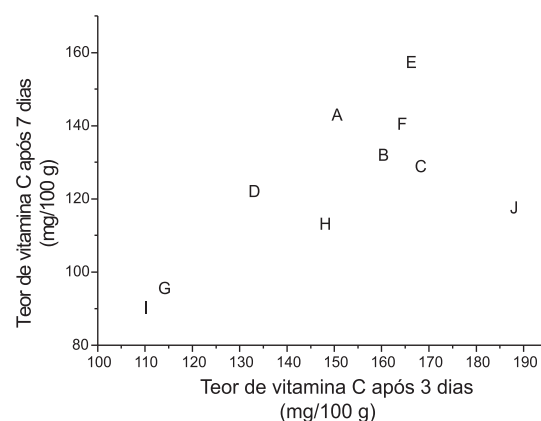


Figura 4S. Relação entre teor de vitamina C (mg/100 g) em cajuínas após 11 dias da abertura da embalagem da amostra e após 7 dias de armazenamento, mantidos sob refrigeração

**Tabela 1S.** Teor de vitamina C (n = 3) em suco de caju com alto teor de polpa e respectivo desvio padrão relativo (Sr), no dia da abertura da embalagem da amostra e após 3, 7 e 11 dias de armazenamento, mantidos sob refrigeração

Amostra	Teor de vitamina C							
	0 dia		3 dias		7 dias		11 dias	
	mg/100 g	Sr (%)	mg/100 g	Sr (%)	mg/100 g	Sr (%)	mg/100 g	Sr (%)
A	152,17	0,86	149,42	0,37	142,83	0,78	123,54	0,93
B	162,21	0,21	159,20	0,58	131,76	0,71	102,98	0,54
C	169,92	0,28	166,98	0,51	128,74	0,55	107,30	0,09
D	137,58	0,13	131,86	0,98	121,93	0,78	109,46	0,51
E	166,27	0,42	165,11	0,17	157,19	0,27	141,97	0,82
F	168,89	0,28	163,23	0,41	140,32	0,41	112,67	0,63
G	118,04	0,21	112,76	0,95	95,41	1,31	79,25	1,12
H	148,51	0,24	146,81	0,43	112,96	0,66	98,37	0,48
I	112,35	0,12	109,76	0,54	90,07	0,56	70,66	0,54
J	243,87	0,28	187,13	0,38	117,39	0,83	81,44	0,68

**Tabela 2S.** Teor de vitamina C (n = 3) em cajuína e respectivo desvio padrão relativo (Sr), no dia da abertura da embalagem da amostra e 3, 7 e 11 dias de armazenamento, mantidos sob refrigeração

Amostra	Teor de vitamina C							
	0 dia		3 dias		7 dias		11 dias	
	mg/100 g	Sr (%)	mg/100 g	Sr (%)	mg/100 g	Sr (%)	mg/100 g	Sr (%)
K	52,41	0,50	50,27	0,26	48,80	0,16	43,27	0,42
L	68,36	0,37	63,34	0,21	55,02	0,18	45,77	0,46
M	50,78	0,49	48,68	0,80	44,32	0,95	39,29	0,71
N	47,98	1,42	44,63	0,92	39,90	0,38	35,27	0,17
O	35,14	0,71	33,40	0,66	29,37	0,72	26,04	0,46
P	24,51	1,02	23,19	1,60	21,81	1,42	19,58	0,97
Q	49,9	0,52	47,19	0,17	43,42	0,21	38,61	0,44
R	48,47	0,62	46,38	0,54	44,07	0,57	39,07	0,82
S	51,49	0,12	49,17	1,38	45,53	0,55	40,37	0,79
T	108,66	0,23	94,74	0,19	78,75	0,25	59,16	1,01

**Tabela 3S.** Teor de vitamina C (n = 3) em suco de caju e respectivo desvio padrão relativo (Sr), em uma amostra antes e depois de ter sido processada (no laboratório) para obtenção de cajuína

Amostra	Teor de vitamina C (mg/100 g)	Sr (%)	Perda (%)
Suco de caju <i>in natura</i>	243,87	1,12	
Suco de caju clarificado sem cozimento	207,56	0,58	15
Suco de caju clarificado após cozimento*	108,66	0,23	55

\*Aquecimento por 50 min a 100 °C