

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA CASCA E DA POLPA DO LIMÃO TAITI (*Citrus Aurantifolia*)

Carolina Soares Correa¹; Gabriela Barbosa Rossi Marques¹; Maria do Socorro Mônica Pinheiro de Almeida¹; Ana Carolina Maisonnave Arisi¹, Isabela Maia Toaldo Fedrigo¹

¹ Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal de Santa Catarina, Rodovia Admar Gonzaga, 1346, Florianópolis - SC, 88034-001. E-mail: carol.soares309@gmail.com

O limão Taiti (*Citrus aurantifolia*), é uma fruta cítrica, amplamente cultivada em nível mundial. Destaca-se como uma importante fonte de vitamina C, sendo também rica em flavonoides e uma potente fonte de antioxidantes. O Brasil está entre os maiores produtores mundiais de limão, apresentando uma ampla diversidade. No Estado de Santa Catarina, a produção estima-se em 429 toneladas por ano, com uma produtividade de 8.094 kg por hectare, destacando o município de Chapecó como o principal produtor de limão no Estado. Diante deste cenário, o presente estudo teve como objetivo avaliar a composição físico-química da polpa e da casca do limão Taiti. Os frutos foram coletados no Centro Estadual de Abastecimento (CEASA), na cidade de São José, SC, em dois momentos diferentes com intervalo de 30 dias entre as coletas, sendo os frutos advindos de diferentes produtores do Estado. Os frutos passaram por um processo de seleção, pesagem, higienização em água corrente, foram sanitizados em uma solução de hipoclorito de sódio a 100 µL/L por 15 minutos, e posteriormente drenados. Em seguida, foi realizado o quarteamento dos frutos, com o fracionamento das frações em casca e polpa. As amostras foram identificadas e armazenadas em freezer a -20°C até o momento das análises. Os resultados demonstraram que o teor de umidade da polpa *in natura* foi de 83,78%, enquanto na casca foi de 69,82%. O teor de cinzas foi maior na casca com 1,29%, em comparação à polpa de 0,62%. O teor de proteínas foi superior na polpa com 3,74%, em relação à casca de 3,25%. O teor de lipídeos na casca apresentou 0,32%, e 0,19% na polpa. Já os teores de carboidratos variaram de 12,30% na polpa a 25,32% na casca. A polpa de limão *in natura* revelou um teor de vitamina C de 13,33%. Além disso, os sólidos solúveis totais da polpa foram de 10,1 °Brix, refletindo a presença de açúcares e ácidos orgânicos, que contribuem para a acidez característica da fruta. Os resultados deste estudo reforçam a importância nutricional do limão Taiti. A elevada umidade da polpa e da casca contribui para sua succulência, enquanto o alto teor de carboidratos na casca sugere seu potencial aproveitamento como fonte de fibras e nutrientes. Como amplamente descrito na literatura, o limão é uma fonte rica em vitaminas, minerais e fibras, contribuindo para uma alimentação saudável.

Palavras-chave: *Citrus*; composição centesimal; flavonoides; limão Taiti.

Agradecimentos: A FAPESC (Edital N° 18/2024) pela bolsa de estudos concedida e ao CNPq (Chamada Universal MCTI/CNPq N° 10/2023) pelo apoio financeiro concedido para a realização deste estudo.