

ANEXO I

Especificaciones del puré y el concentrado de los frutos de *Morinda citrifolia*

Descripción:

Los frutos de *Morinda citrifolia* se recolectan a mano. Las semillas y la piel se retiran mecánicamente de los frutos hechos puré. Tras la pasteurización, el puré se envasa en recipientes asépticos y se almacena en frío.

El concentrado de *Morinda citrifolia* se prepara tratando el puré de *Morinda citrifolia* con enzimas pectinolíticas (a 50-60 °C durante una a dos horas). A continuación, el puré se calienta para inactivar las pectinasas, e inmediatamente después se enfría. El zumo se separa en una centrifuga decantadora. Luego se recoge y pasteuriza antes de ser concentrado en un evaporador de vacío, pasando de tener entre 6 y 8 grados Brix a tener entre 49 y 51 grados Brix en el concentrado final.

Composición del puré y el concentrado de los frutos de *Morinda citrifolia*

| | | |
|-----------------------------|-----------------|-----------------|
| Humedad | 89-93 % | 48-53 % |
| Proteínas | < 0,6 g/100 g | 3-3,5 g/100 g |
| Grasas | < 0,2 g/100 g | < 0,04 g/100 g |
| Cenizas | < 1 g/100 g | 4,5-5 g/100 g |
| Hidratos de carbono totales | 5-10 g/100 g | 37-45 g/100 g |
| Fructosa | 0,5-2 g/100 g | 9-11 g/100 g |
| Glucosa | 0,5-2 g/100 g | 9-11 g/100 g |
| Fibra alimentaria | 1,5-3 g/100 g | 1,5-5 g/100 g |
| 5,15-dimetilmorindol (*) | 0,19-0,20 µg/mL | 0,11-0,77 µg/mL |
| Lucidina (*) | No detectable | No detectable |
| Alizarina (*) | No detectable | No detectable |
| Rubiadina (*) | No detectable | No detectable |

(*) Determinado mediante un método de cromatografía de líquidos de alto rendimiento con detector de UV desarrollado y validado por el solicitante para el análisis de antraquinonas en el puré y el concentrado de *Morinda citrifolia*.

Límites de detección: 2,5 ng/mL (5,15 dimetilmorindol); 50,0 ng/mL (lucidina); 6,3 ng/mL (alizarina), y 62,5 ng/mL (rubiadina).