

AVALIAÇÃO DO PROCESSO FERMENTATIVO DE SEMENTES DE CUPUI (*Theobroma subincanum*). CAVALCANTE, G. S. (1); LOBO, S. S.F. (1); URIA, M. J. (1); CALDEIRA, K. A. V. (1); VASCONCELOS, M.A.M. (2); CARVALHO, A. V. (2); (1) CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA _ UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ _ TRAVESSA ENÉAS PINHEIRO, 2626, CEP: 66095-100, BELÉM – PA. (2) LABORATÓRIO DE AGROINDÚSTRIA, EMBRAPA AMAZÔNIA ORIENTAL, Trav. Dr. Enéas Pinheiro s/n, 66095-100, Belém, PA, Brasil.E-mail: geisianecavalcante@yahoo.com.br

O Cupuí (*Theobroma subincanum*) pertence ao gênero *Theobroma*, mesmo gênero que o cacau. Os frutos são apreciados, servindo a polpa no preparo de sucos. A proximidade genética e similaridade estrutural das sementes de cupuí e cacau permitem inferir a possibilidade de se fermentar as mesmas, passo para obtenção dos precursores do aroma e sabor, produtos que serão desenvolvidos ao longo do processo fermentativo e secagem, posteriormente finalizados na etapa de torração do material. Este trabalho tem por objetivo a caracterização biométrica e físico-química de frutos de cupuí, além de acompanhar as alterações que ocorram ao longo do processo fermentativo, nas sementes (tegumento e cotilédone), quanto à temperatura, pH e acidez. As sementes foram separadas dos frutos, ainda com polpa aderida, e fermentadas em caixa de isopor adaptada para tal, fazendo-se adição de folhas de bananeira picada, como agente de inoculação do meio, com microrganismos selvagens. Os valores para o peso dos frutos, comprimento médio no sentido longitudinal e diâmetro são, 167,64 ($\pm 39,21$), 9,25 ($\pm 0,99$), 6,01 ($\pm 0,56$), respectivamente. Sólidos solúveis, de 18,2 °Brix; pH, 3,68; e acidez de 1,86% em ácido cítrico, para a polpa *in natura*. As sementes apresentaram no tegumento, pH 3,75 e acidez de 0,99%, e no cotilédone, pH 6,89 e acidez de 0,27% em ácido cítrico, respectivamente. Ao longo do processo fermentativo a temperatura variou de 29 a 41° C, com média de 36,6° C ($\pm 4,07$), pH para o tegumento variou de 3,76 a 6,76, e no cotilédone foi de 6,89 a 4,61. O teor de acidez foi medido em mL de NaOH, por existir uma variação na produção do ácido dominante, esses valores foram de 14,60 a 2,50 no tegumento, e de 5,05 a 14,25, no cotilédone. O processo mostrou-se adequado como metodologia de fermentação para sementes de cupuí.