

Caracterização física e físico-química de frutos de umbucajazeira

Mercia Damasceno Fonseca¹; Eliseth de Souza Viana²; Luciana Alves de Oliveira²;
Mabel Ribeiro Sousa³; Tatiane da Silva Amorim⁴

¹Estudante de Graduação da Faculdade Maria Milza; ²Pesquisadora da Embrapa Mandioca e Fruticultura;

³Analista da Embrapa Mandioca e Fruticultura; ⁴Assistente da Embrapa Mandioca e Fruticultura. E-mails: eliseth@cnpmf.embrapa.br, luciana@cnpmf.embrapa.br, mabel@cnpmf.embrapa.br, tatiane@cnpmf.embrapa.br

A umbucajazeira (*spondias* spp.) é uma espécie nativa da região semiárida, explorada economicamente com base em seus frutos, que normalmente são consumidos in natura. A caracterização dos acessos de uma dada espécie constitui uma das principais etapas da identificação de plantas com características promissoras, visando à exploração comercial dos frutos e de seus produtos processados, bem como para uso em programas de melhoramento genético. Este estudo teve como objetivo avaliar as características físicas e a composição físico-química de frutos de umbucajazeira. Frutos dos acessos Aurora, Princesa e Suprema foram colhidos em março de 2011, no município de Itaberaba, Bahia, quando ainda “de vez” (“inchados”) e mantidos em condições laboratoriais até atingirem o estágio maduro. Foram obtidos aproximadamente três quilos de cada acesso para as avaliações. Trinta frutos foram utilizados para avaliar o peso unitário (PU), a altura (H) e o diâmetro (D) e dez frutos para determinação da cor (coordenadas L, a*, b*, C* e h, que significam, respectivamente, luminosidade, intensidade de verde/amarelo, intensidade de azul/vermelho, cromaticidade e ângulo de cor), utilizando-se o colorímetro Minolta, modelo CR400. Avaliou-se também o rendimento (R), o teor de sólidos solúveis (SS em °Brix), pH, acidez titulável (AT) (g de ácido cítrico 100 g⁻¹), relação SS/AT (*ratio*), cinzas (%) e umidade (%). Por espectrofotometria, determinou-se o conteúdo de açúcares redutores (AR) e totais (AT), vitamina C (mg 100 g⁻¹) e carotenoides totais (µg g⁻¹ de polpa). O PU médio dos frutos variou de 18,02±0,12 g a 29,57±3,75 g, sendo o menor valor encontrado nos frutos do acesso Princesa. O diâmetro médio variou de 27,44±0,85 a 34,04±1,49 cm e a altura de 38,78±0,98 a 45,80±0,47 cm. Embora as dimensões dos frutos tenham sido bastante variáveis, o rendimento dos três acessos foi próximo, com valores entre 64,12±1,65% (Aurora) a 69,54±2,71% (Princesa). O pH variou entre 2,16 a 3,15, sendo a maior acidez (1,88±0,1 g de ácido cítrico 100 g⁻¹) encontrada no acesso Aurora. As demais características físico-químicas avaliadas apresentaram resultados similares nos três acessos estudados, com exceção do teor de cinzas, que foi maior no acesso Princesa (0,61±0,02). Por meio do estudo da cor, verificou-se que o acesso Princesa apresentou coloração verde mais acentuada (menor valor a*) e ângulo de tonalidade próximo de 102°. Observou-se que os acessos Aurora e Suprema apresentaram maiores valores de b*, o que demonstra serem frutos de coloração amarela mais intensa do que o acesso Princesa. Conclui-se que os três acessos avaliados apresentam potencial similar para serem consumidos in natura e/ou processados, já que as características avaliadas apresentaram resultados muito próximos.

Palavras-chave: umbu-cajá; *spondias* spp.; análise de cor; bioativos