

# COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DA POLPA DO MARACUJÁ BRS PÉROLA DO CERRADO

VIANA, MARCELO LIBINDO<sup>1</sup>Costa, Ana Maria<sup>2</sup>Celestino, Sônia Maria Costa<sup>2</sup><sup>1</sup>Faculdade de Agronomia - UPIS<sup>2</sup>Cerrados / EMBRAPA - Bolsista produtividade CNPq / EMBRAPA**Categoria de apresentação | Presentation type:**

Pôster

**Eixo temático | Track category:**

Química e Análise de Alimentos e Análise Sensorial (QA)

**Palavras-chave | Keywords:**

Maracujá silvestre

Passiflora setacea

Composição nutricional

**Resumo (Texto Científico) - Máximo 300 palavras | Abstract (Scientific Text) - (Maximum 300 words):**

A polpa da fruta é a parte comestível obtida do despulpamento, sendo normalmente preservada por processos físicos como o congelamento. A polpa pode substituir a fruta in natura no preparo de doces, geléias, néctares, sorvetes, entre outros, sendo um produto amplamente utilizado pelo consumidor final e indústria. O maracujá BRS Pérola do Cerrado (BRS-PC), produto do melhoramento genético da espécie *Passiflora setacea*, é nativo do Cerrado e Caatinga e atualmente tem seu cultivo no DF e entorno, principalmente. Em virtude do fruto apresentar sabor e aroma muito diferente do maracujá azedo (*Passiflora edulis Sims*) abriu-se novo mercado para polpa industrializada. Entretanto, para a comercialização é necessário que o produto contenha informações de composição nutricional. O estudo objetivou obter as informações necessárias para viabilizar o atendimento da legislação de rotulagem. Para tanto, três lotes de 15 frutos colhidos do chão (ponto de maturação fisiológica) obtidos da área experimental da Embrapa Cerrados (Planaltina-DF), foram despulpados e armazenados congelados. As amostras foram utilizadas nas determinações de sólidos solúveis totais (SST); pH, acidez titulável (ATT); ródio, umidade, cinzas, sódio, proteína, fibras alimentares, vitamina C, valor calórico. As determinações foram feitas em triplicata e a análise estatística com o auxílio do programa GENES. As médias que compuseram a tabela nutricional foram: umidade:80%; SST:13,57° Brix; ATT: 2,92%; pH 3,43; vitamina C: 41,48mg/100g; calorias: 86,8Cal/100g; proteínas: 0,95g/100g; fibras: 1,5g/100g; Sódio: 4,35mg/100g; cinzas: 0,68%. Por se tratar de um fruto novo, não existem referências de qualidade estabelecidas pelo Ministério da Agricultura. De acordo com o exigido pelo Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ), o BRS-PC atende aos critérios estabelecidos para maracujás. Conclui-se que a polpa BRS-PC apresenta SST elevado, pH e SST nos padrões da legislação para maracujá azedo, podendo ser considerado rico em vitamina C.

**Órgão de fomento e número do processo | Funding agency and case number:**

Rede Passitec - CNPq

