

Caracterização de maracujá-da-caatinga em diferentes estádios de maturação para obtenção de alimentos

Vanessa Ferreira Caldeira¹, Sabrina Moura Guimarães¹, Saulo de Tarso Aidar², Rita de Cassia Mirela Resende Nassur¹

Resumo

Popularmente conhecido como maracujá-da-caatinga, a espécie *Passiflora cincinnata* Mast desenvolve-se na região Nordeste. Sua polpa apresenta aroma e sabor típicos, sendo essencial sua caracterização para uso econômico para fins alimentares, estimulando a conservação e utilização racional da biodiversidade da Caatinga. Assim, o objetivo deste trabalho foi a caracterização físico-química da polpa do maracujá da Caatinga em dois pontos de maturação, sugerindo sua utilização em alimentos. Cerca de 15 Kg de maracujá foram adquiridos de produtores locais e encaminhados ao Laboratório de Processamento de Alimentos - Uneb – Juazeiro, BA, onde foram higienizados. Aproximadamente 8 Kg foram despolpados logo após sua recepção (ponto I), o restante dos frutos foi mantido em temperatura ambiente durante 112 dias para amadurecimento (ponto II). Posteriormente foram avaliados quanto ao pH, acidez titulável, sólidos solúveis e atividade antioxidante. Separou-se, 50 mL de polpa, de cada ponto, para realização das análises, perfazendo três repetições. No geral, observou-se uma diferença significativa quanto à acidez e pH entre os dois pontos avaliados, com acidez 59,02% menor para a segunda maturação (2,16%), pH 18,63% maior (3,63), Sólidos solúveis 7,77% maior (13,04%) e atividade antioxidante 15,6% maior (36,3%). A caracterização do maracujá da Caatinga em diferentes pontos de maturação possibilita a obtenção e destinação do fruto para produção de alimentos processados com características diferenciadas. O maracujá

¹ Universidade do Estado da Bahia; ² Embrapa Semiárido, vanessa_fc95@hotmail.com.

processado no ponto I pode ser aplicado na elaboração de bebidas, por exemplo, já o proveniente do ponto II pode ser utilizado para obtenção de doces e geleias, entre outros.

Palavras-chave: características físico-químicas; *Passiflora cincinnata* Mast; plantas nativas.

Apoio

Universidade do Estado da Bahia (Uneb).