

**CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE FRUTOS DE MURUCI**  
**(*Byrsonima crassifolia* (L.) Rich.)**

GONÇALVES, A. C. S. (1); VASCONCELOS, M. A. M. (2); CARVALHO, A. V. (2);  
OLIVEIRA, P. S. (1); MOREIRA, D. K. T. (1); CARVALHO, J. E. U. (2)

(1) Universidade Federal do Pará – Campus Universitário do Guamá, Rua Augusto Córrea, 01 CEP 66075-110 - Belém, PA, Brasil. E-mail: [aurianeayama@hotmail.com](mailto:aurianeayama@hotmail.com)  
(2) Embrapa Amazônia Oriental, Trav. Dr. Enéas Pinheiro s/n, CEP: 66095-100, Belém - PA, Brasil.

O muruci (*Byrsonima crassifolia* (L.) Rich.) é um fruto tipicamente amazônico. Quando maduro possui coloração amarela, sabor e aroma característicos. Apesar de possuir disponibilidade em diversas regiões brasileiras, o valor nutricional e potencial agroindustrial deste fruto ainda são pouco conhecidos. Neste trabalho, objetivou-se caracterizar os frutos de muruci, de três cultivares do banco de germoplasma da Embrapa Amazônia Oriental, através de análises físico-químicas. Os frutos de muruci foram despulpados no Laboratório de Ecofisiologia e congelados à -30°C, até o momento das análises. Foram realizadas as análises de pH, acidez total titulável, sólidos solúveis, açúcares totais e redutores, proteínas, extrato etéreo, fibras, umidade, cinzas, vitamina C e minerais (cálcio, magnésio e fósforo), na polpa do muruci. Os resultados das características avaliadas foram submetidos à análise de variância e as médias, quando significativas, comparadas pelo Teste de Tukey a 5% de probabilidade. Os cultivares Açú, Tocantins e Cristo apresentaram diferenças significativas quanto à acidez total titulável (36,91%, 19,61% e 39,20%), açúcares totais (7,54%, 9,55% e 8,17%), açúcares redutores (6,20%, 8,76% e 7,35%), vitamina C (36,64mg/100g, 40,68mg/100g e 21,05mg/100g), umidade (76,25%, 77,56% e 75,26%), extrato etéreo (1,72%, 0,74% e 3,57%), cálcio (82,91mg/100g, 70,34mg/100g e 79,80mg/100g), magnésio (32,35mg/100g, 40,40mg/100g e 48,27mg/100g) e fósforo (128,94mg/100g, 348,42mg/100g e 427,60mg/100g), respectivamente. Porém não diferiram em relação ao pH (3,26, 3,52 e 3,25), sólidos solúveis (16,00°B, 15,85°B e 15,68°B) e cinzas (0,57%, 0,62% e 0,67%). Quanto ao teor de proteínas (0,84% e 1,16%) e de fibras (8,76% e 6,73%) não houve diferença significativa entre os cultivares Tocantins e Cristo, porém estes se diferiram do muruci Açú (proteínas, 1,13% e fibras, 6,92%). É possível verificar que o muruci, além de ser um fruto atraente em função de suas características de cor, sabor e aroma, possui elevados teores de nutrientes e minerais, apresentando potencial agroindustrial.

Palavras-chave: Muruci, Cultivares, Caracterização.