

## CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO FRUTO CAJUI

PIRES, M. B. (1); LIMA, E.C.E.R. (2); MATTIETTO, R.A. (3)

(1) Faculdade de Engenharia de Alimentos, Centro tecnológico - UFPA - Belém, PA, Brasil. (2) Tecnologia Agroindustrial - UEPA - Belém, PA. (3) Embrapa Amazônia Oriental, Laboratório de Agroindústria – Caixa Postal 48, Cep 66095-100, Belém - PA. E-mail: [marliambp@yahoo.com.br](mailto:marliambp@yahoo.com.br)

O cajui é um fruto pertencente à mesma família do caju, sendo porém pouco conhecido quando comparado ao mesmo. A exemplo do caju, o cajui ou “caju do mato” pode ser consumido “in natura”, separando-se o suco da polpa. O suco é utilizado em refrescos e bebidas, e a polpa pode ser aproveitada na fabricação de compotas e doces diversos. Poucos dados científicos existem sobre a composição química da polpa de cajui e desta forma, o presente trabalho foi planejado e conduzido com o objetivo principal de fazer a caracterização físico-química dos frutos oriundos do município de Cametá, interior do Estado do Pará. As metodologias de composição centesimal e caracterização físico-química seguiram métodos oficiais AOAC (1997). Os resultados indicaram que a polpa de cajui apresenta valor médio de 10,23°Brix ( $\pm 0,05$ ), pH de 3,27 ( $\pm 0,02$ ) refletindo em uma acidez total titulável de 1,38% ( $\pm 0,009$ ), sendo caracterizada como uma polpa ácida em função dessas características. O teor médio observado de lipídios totais foi de 1,05% ( $\pm 0,14$ ) e fibras totais de 1,09% ( $\pm 0,01$ ). A análise do teor de antocianinas totais também foi realizada, onde a média observada foi de 6,51% ( $\pm 0,02$ ) para este pigmento. Na análise de vitamina C, a polpa de cajui se destacou, apresentando um valor médio de 56,02 mg/100g ( $\pm 0,008$ ), correspondendo a 93,66% da Ingestão Diária Recomendada pela ANVISA para adultos saudáveis, em apenas 100g do fruto, podendo assim ser considerada fonte dessa vitamina. Pelas características nutricionais apresentadas, principalmente pelos teores de fibras e vitamina C, o fruto deve receber maior atenção, sendo incentivado o seu consumo nas regiões onde o fruto é encontrado espontaneamente, uma vez que não existe plantio racional do mesmo.

Palavras chaves: *Anacardium Nanum*, caju do mato, caracterização.

Fonte financiadora: EMBRAPA.