

Caracterização da composição química de pera “Abate Fetel” e “William's” em três estádios de maturação

Andressa Maria Salla John

Graduanda em Processos Ambientais, Universidade Federal Tecnológica do Paraná

Cristiane Vieira Helm

Química Industrial, Doutora, Pesquisadora da Embrapa Florestas, cristiane.helm@embrapa.br

Lucimara Rogéria Antonioli

Engenheira-agrônoma, Doutora, Pesquisadora da Embrapa Uva e Vinho

A pera (*Pyrus communis*) é a terceira fruta de clima temperado mais consumida e importada em maior quantidade pelo Brasil. A literatura de pós-colheita e comercialização de peras é escassa no Brasil, o que reflete a falta de experimentação científica na área e a necessidade de se gerar informações relativas às cultivares. A caracterização química de peras das cultivares William's e 'Abate Fetel', em três diferentes datas de colheita realizadas em intervalos de 7 dias, foi feita com o objetivo de obter maiores informações e, desta forma, dar subsídios para aumentar a produção e o consumo de peras nacionais. As amostras foram submetidas às análises de açúcares redutores totais, pelo método do DNS, segundo Miller (1959), composição química (umidade, cinzas, proteínas, lipídios e fibras solúveis e insolúveis), seguindo as normas do Instituto Adolfo Lutz (1995). As amostras analisadas apresentaram teor de umidade entre 83,00% e 86,00%. O teor de cinzas, com o avanço no estágio de maturação da fruta, apresentou queda de 0,34% para 0,26%, para a 'William's', e de 0,36% para 0,24% para a 'Abate Fetel'. O conteúdo de proteína variou de 0,60% a 0,80% para a 'William's' e de 0,35% a 0,55% para a 'Abate Fetel'. Os açúcares redutores totais apresentaram valores máximos de 5,19% e 5,98%, um acréscimo de 19,44% e 13,49% do início da colheita até o final da mesma para as cultivares 'William's' e 'Abate Fetel', respectivamente. Os teores de fibras foram analisados para avaliar a quantidade de fibras solúveis, já que estas aumentam a viscosidade do bolo alimentar, diminuindo a atividade de certas enzimas digestivas, influenciando na taxa de digestão e absorção de nutrientes. A quantidade de fibras totais na pera 'William's' aumentou de 3,90 g para 4,60 g com o avanço no estágio de maturação enquanto que na 'Abate Fetel' a variação foi pequena, de 4,30 g e 4,70 g, para cada 100 g. Os resultados encontrados podem ser explicados pela presença de pectina, uma fibra estrutural encontrada na parede celular e na camada intracelular de vegetais e sua solubilidade está associada ao grau de maturidade do vegetal.

Palavras-chave: *Pyrus communis*; pós colheita; caracterização nutricional.

Apoio/financiamento: Embrapa Uva e Vinho; Embrapa Florestas.