



XXIV CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS



IV CONGRESSO DO INSTITUTO NACIONAL DE
CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE FRUTOS TROPICAIS

25 a 29 de setembro de 2014 - Centro de Convenções - Aracaju - SE - www.xxivcbcta.com.br

Caracterização físico-química de frutos de pitaia oriundos de Santa Rosa do Sul, SC

Liane Xavier Fonseca¹, Ana Cristina Richter Krolow², Márcia Vizzotto², Núbia Lettnin Ferri²

¹Bolsista CNPq, Projeto Quintais Orgânico de Frutas, Embrapa Clima Temperado

²Embrapa Clima Temperado

Laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos

Embrapa Clima Temperado,

BR 392-KM 78 - 96010-971 - Pelotas/RS, Brasil

lianexfonseca@yahoo.com.br

Resumo

A pitaia é uma planta rústica da família Cactaceae. É uma baga de tamanho médio, formato globuloso e subglobuloso, apresentando coloração externa amarela ou vermelha quando madura, com polpa apresentando variações do vermelho-púrpura brilhante ao branco. Seu fruto é considerado exótico e de grande aceitação sensorial, devido ao sabor doce e suave e suas propriedades nutricionais. O objetivo do trabalho foi realizar caracterização físico-química dos frutos de pitaias com coloração de polpa branca, pink e roxa. O estudo foi desenvolvido no Laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Embrapa Clima Temperado - RS. Os frutos, provenientes de uma propriedade particular em Santa Rosa do Sul, SC, foram avaliados quanto ao pH, sólidos solúveis totais (SST), acidez total titulável (ATT), determinadas de acordo com metodologias do Instituto Adolfo Lutz (1985) e açúcares redutores baseados no método de Somogyi-Nelson (1944), modificado por Pereira e Campos (1999). De acordo com os resultados, observou-se que os frutos de pitaia de polpa roxa (PR), polpa branca (PB) e polpa pink (PP) apresentaram valores de pH 4,5; 4,9 e 5,0 e teores de SST na PR = 5,7, PB = 8,2 e PP = 9,4 °Bx, respectivamente. Em relação à ATT, os valores encontrados foram de 0,19; 0,27 e 0,36 % de ácido cítrico nas pitaias PP, PB e PR. Teores de açúcares redutores observados de 1,2615 para PB; 1,3165 na PR e 1,4528 % para PP. Observa-se que as pitaias não apresentam características físico-químicas muito diferentes, exceto para os SST, cujo teor é 65 % menor na de PR em relação a PP. O ratio das pitaias foi de 15,8 para PR, 30,2 na PB e 49,4 para PP. Conclui-se que a pitaia de polpa branca, apresenta melhor relação entre o teor de açúcares e acidez e, portanto, apresenta um sabor mais equilibrado.

Palavra-chave: Cactaceae, composição, qualidade

Agradecimento: Ao Projeto Quintais Orgânicos de Frutas, pelo apoio financeiro.