

ALTERAÇÕES EM ABÓBORAS CRIOULAS SUBMETIDAS À COCCÃO

Ana Letícia Sirqueira Nascimento¹; Marina Ferreira da Vitória²; Jéssica Monalisa Santos Pereira Oliveira³; Evandro Neves Muniz⁴; Semíramis Rabelo Ramalho Ramos⁴ e Ana Veruska Cruz da Silva⁴

¹ Engenheira Florestal, Bolsista DTI/CNPq, Embrapa Tabuleiros Costeiros, Aracaju, SE, Brasil. analeticia_16@hotmail.com.

² Mestranda em Agricultura e Biodiversidade da Universidade Federal de Sergipe, São Cristovão, SE, Brasil. marina_fv@hotmail.com.

³ Engenheira Florestal, Universidade Federal de Sergipe, São Cristovão, SE, Brasil. jessicamona_@hotmail.com.

⁴ Pesquisadores da Embrapa Tabuleiros Costeiros, Aracaju, SE, Brasil. evandro.muniz@embrapa.br; semiramis.ramos@embrapa.br; ana.veruska@embrapa.br.

Durante o processo de cocção, há perda de nutrientes e alteração na qualidade do alimento a ser consumido. A preparação doméstica tem grande influência na qualidade dos alimentos, podendo mudar atributos sensoriais e valor nutritivo de maneira positiva ou negativa. A abóbora (*Cucurbita moschata* Duch) é uma olerícola de grande aceitação em todo o País, especialmente na região Nordeste. É bastante utilizada na alimentação diária do nordestino, onde é conhecida por Jerimum, para elaboração de diversos pratos e doces, que podem ser caseiros ou industrializados. No Nordeste, a preferência se dá pelos frutos mais doces, de coloração laranja-avermelhado e aos que toleram o processo de cocção, principalmente quanto à textura, não se desmanchando. Os frutos podem ser alongados, arredondados ou achatados; de casca lisa ou rugosa; com saliências semelhantes a gomos ou não. O trabalho foi desenvolvido com o objetivo de avaliar as alterações ocorridas em abóboras crioulas após a cocção. Os 115 frutos avaliados foram oriundos do programa de melhoramento de abóbora da Embrapa Tabuleiros Costeiros (CPATC), colhidos em outubro de 2013, no Campo Experimental Pedro Arle, localizado no município de Frei Paulo, Sergipe. As análises foram realizadas na Sala de Pós-colheita do CPATC, em Aracaju. Os pedaços, pesando cerca de 200g foram fervidos em 1L de água, onde permaneceram por cinco minutos. Antes e após a cocção, todas as amostras foram avaliadas quanto ao peso da massa fresca, firmeza e teor de sólidos solúveis (SS). Foi realizado o teste de Tukey para comparação de médias, ao nível de 5% de significância, utilizando-se o programa estatístico SAS. Não ocorreu perda de massa fresca significativa, que variou de 142,28g (antes) a 138,27g (após a cocção). Entretanto, o teor de SS diminuiu significativamente de 11,68 para 11,08° Brix, e a firmeza, de 12,75 a 5,69N. As características avaliadas neste trabalho, associadas a outras de importância nutricional e comercial, são importantes informações ao programa de melhoramento da espécie.