

Armazenamento Pós-Colheita de Frutos de Macaúba Oriundos do BAG da Embrapa Cerrados

Thayrine Almeida Rodrigues de Oliveira¹; Maria Madalena Rinaldi²; Marcelo Fideles Braga²; Leo Duc Haa Schwartzhaupt da Conceição²; Nilton Tadeu Vilela Junqueira²; Alexandre Nunes Cardoso³
(¹Instituto Federal de Goiás; ²Embrapa Cerrados; ³Embrapa Agroenergia)

O conhecimento do comportamento pós-colheita dos frutos de macaúba é imprescindível para a obtenção de óleo de boa qualidade. O objetivo deste trabalho foi realizar o acompanhamento pós-colheita de frutos de macaúba oriundos do BAG da Embrapa Cerrados armazenados sob condição ambiente durante 61 dias. No início do armazenamento (dia zero) e aos 15, 33, 43, 47 e 61 dias, os frutos foram caracterizados fisicamente quanto ao peso, largura, altura e partes do fruto (casca, polpa, endocarpo e amêndoa). A polpa foi avaliada quanto a umidade, matéria seca e porcentagem de polpa em relação ao fruto inteiro. No início do armazenamento, a umidade da polpa foi de 52,93%, atingindo o valor de 14,73% aos 33 dias. A perda de umidade da polpa foi significativa até 33 dias com maior redução nos primeiros 15 dias de armazenamento. A partir de 43 dias, a porcentagem de umidade foi muito baixa, não permitindo o despulpamento manual adequado dos frutos. A porcentagem de polpa em relação aos demais componentes nos frutos variou de 34,54% a 47,94% durante todo o armazenamento. Visando o despulpamento mecânico, considera-se o período entre 15 e 30 dias de armazenamento como o mais favorável para a realização desse processo.

Termos para indexação: *Manihot esculenta* Crantz, mandioca congelada, cozimento, tempo de cocção, processamento.

Fontes de financiamento: SIDA, ICRAF, Embrapa.