

ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DE AMORA-PRETA CULTIVAR BRS XINGU

Eixo Temático

LAZZARETTI, M; Débora Piovesan de Moraes, Sabrina da Silva Cavalheiro, Ana Carolina Antunes, Edi Franciele Ries, Roger Wagner, Márcia Vizzotto, Milene Teixeira Barcia

Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)

Palavras chave

Acidez Titulável, Sólidos solúveis totais, Cinzas. A inclusão de frutas como a amora-preta (*Rubus spp.*) na alimentação vem crescendo devido aos benefícios que seu consumo traz a saúde humana. A cultivar BRS Xingu foi lançada pela Embrapa Clima Temperado no ano de 2015, a partir do cruzamento entre as cultivares Tupy e Arapaho e foi desenvolvida com o intuito de prolongar o tempo de maturação e conseqüentemente o teor de açúcares e maior produtividade, quando comparada a cultivar Tupy. Considerando a necessidade de caracterização individual de cultivares e a inexistência na literatura de estudos sobre a amora-preta da cultivar BRS Xingu, o objetivo do trabalho foi avaliá-la quanto ao teor de sólidos solúveis, umidade, acidez titulável e cinzas. Foram analisadas frutas de amora-preta das cultivares Xingu e Tupy, obtidas no ano de 2017, na Embrapa Clima Temperado, localizada em Pelotas (RS). As determinações foram realizadas em triplicata de acordo com as metodologias descritas pelo Instituto Adolfo Lutz (1985) e os resultados analisados com nível de significância de 5% ($P \leq 0,05$). Constatou-se que a amora Xingu apresentou maior teor de sólidos solúveis (9° Brix) e menor umidade (85,79 %) que a Tupy (7,5° Brix e 87,72 % de umidade), indicando o maior teor de açúcar da nova cultivar. A acidez titulável da amora Xingu foi similar a Tupy, onde foram encontrados 0,76 e 0,90 % de ácido cítrico, respectivamente. Quanto ao teor de cinzas, verificaram-se maiores concentrações na amora Xingu (0,32 % para a Xingu e para a Tupy 0,25 %). A nova cultivar apresentou características favoráveis como maior teor de minerais e sólidos solúveis, que aumentam o seu valor nutricional, rendimento e valor agregado para a aplicação em produtos. Assim, a BRS Xingu apresenta-se como uma nova opção de amora disponível com potencial para industrialização e o consumo in natura.