

AVALIAÇÃO DE POLPAS DE FRUTOS DE UMBUZEIROS DO BANCO DE GERMOPLASMA DA EMBRAPA SEMIÁRIDO PARA O PROCESSAMENTO

Clívia Danúbia Pinho da Costa Castro¹, Ana Cecília Poloni Rybka¹, Renata Torres dos Santos e Santos², Arlete de Souza Lima³, Viseldo Ribeiro de Oliveira¹, Aline Telles Biasoto Marques¹

¹Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Embrapa Semiárido, Petrolina, Pernambuco, Brasil.

²Universidade Federal da Bahia, Salvador, Bahia, Brasil.

³Instituto Federal do Sertão Pernambucano, Petrolina, Pernambuco, Brasil.

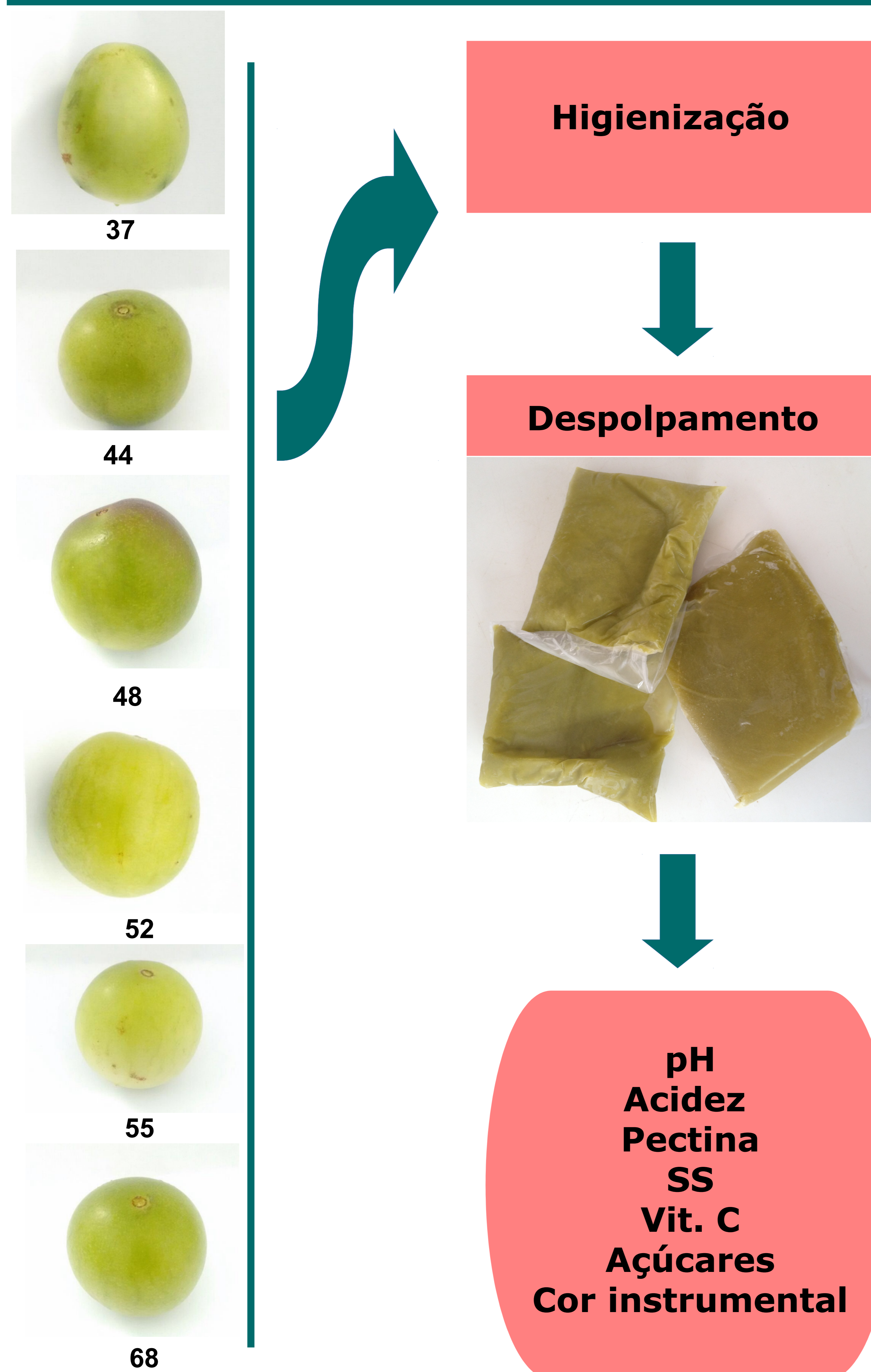
INTRODUÇÃO

Os frutos do umbuzeiro se destacam dentre as frutas nativas do Semiárido pela identidade cultural, atividade social e representatividade na produção extrativista.

OBJETIVOS

Avaliar as características físicas e físico-químicas de polpas de frutos de umbuzeiros do Banco de Germoplasma de Umbuzeiros (BGU) da Embrapa Semiárido, visando a elaboração de doces e geleias.

METODOLOGIA



RESULTADOS E DISCUSSÃO

Tabela 1 – Valores médios dos parâmetros: pH, acidez, pectina, sólidos solúveis, ácido ascórbico, açúcares redutores e não redutores em polpas de umbus provenientes do BGU da Embrapa Semiárido.

Genótipo	pH	Acidez (% ácido cítrico)	Pectina (g.100g ⁻¹)	SS (°Brix)	Ácido ascórbico (mg.100g ⁻¹)	Açúcares redutores (mg.100g ⁻¹)	Açúcares não redutores (mg.100g ⁻¹)
37	2,42 ± 0,01 ^a	1,34 ± 0,07 ^a	0,12 ± 0,02 ^c	9,47 ± 0,2 ^{cd}	16,95 ± 0,5 ^a	3,78 ± 0,1 ^a	3,08 ± 0,09 ^a
44	2,38 ± 0,02 ^b	1,32 ± 0,03 ^a	0,92 ± 0,02 ^d	10,07 ± 0,06 ^b	13,80 ± 0,8 ^b	3,97 ± 0,03 ^a	3,23 ± 0,03 ^a
48	2,34 ± 0,01 ^c	1,36 ± 0,01 ^a	0,52 ± 0,04 ^e	9,37 ± 0,01 ^d	15,52 ± 0,8 ^{ab}	3,84 ± 0,08 ^a	3,11 ± 0,07 ^a
52	2,36 ± 0,01 ^{cb}	1,27 ± 0,01 ^a	0,16 ± 0,02 ^b	9,73 ± 0,06 ^c	15,80 ± 0,5 ^a	3,94 ± 0,06 ^a	3,23 ± 0,07 ^a
55	2,35 ± 0,01 ^{cb}	1,26 ± 0,01 ^a	0,49 ± 0,04 ^e	9,73 ± 0,06 ^c	16,09 ± 0,5 ^a	3,90 ± 0,1 ^a	3,18 ± 0,1 ^a
68	2,41 ± 0,01 ^a	1,33 ± 0,01 ^a	0,22 ± 0,04 ^a	10,40 ± 0,00 ^a	16,95 ± 0,5 ^a	3,94 ± 0,05 ^a	3,21 ± 0,05 ^a

Médias seguidas por mesma letra na linha não diferem estatisticamente entre si (Tukey, p<0,05).

Tabela 2 – Valores médios do rendimento em polpa e dos parâmetros: L*, a* e b* avaliados em polpas de umbus provenientes do BGU da Embrapa Semiárido.

Genótipos	L*	a*	b*
37	46,95 ± 0,5 ^b	-1,39 ± 0,05 ^f	22,62 ± 0,07 ^a
44	45,18 ± 0,2 ^c	-0,83 ± 0,01 ^e	18,52 ± 0,04 ^c
48	46,48 ± 0,3 ^b	0,05 ± 0,02 ^b	18,36 ± 0,04 ^c
52	50,59 ± 0,5 ^a	-0,56 ± 0,02 ^d	22,28 ± 0,03 ^a
55	50,88 ± 0,5 ^a	-0,23 ± 0,01 ^c	21,40 ± 0,02 ^{ab}
68	47,49 ± 0,3 ^b	1,95 ± 0,03 ^a	20,79 ± 0,05 ^b

Médias seguidas por mesma letra na linha não diferem estatisticamente entre si (Tukey, p<0,05).

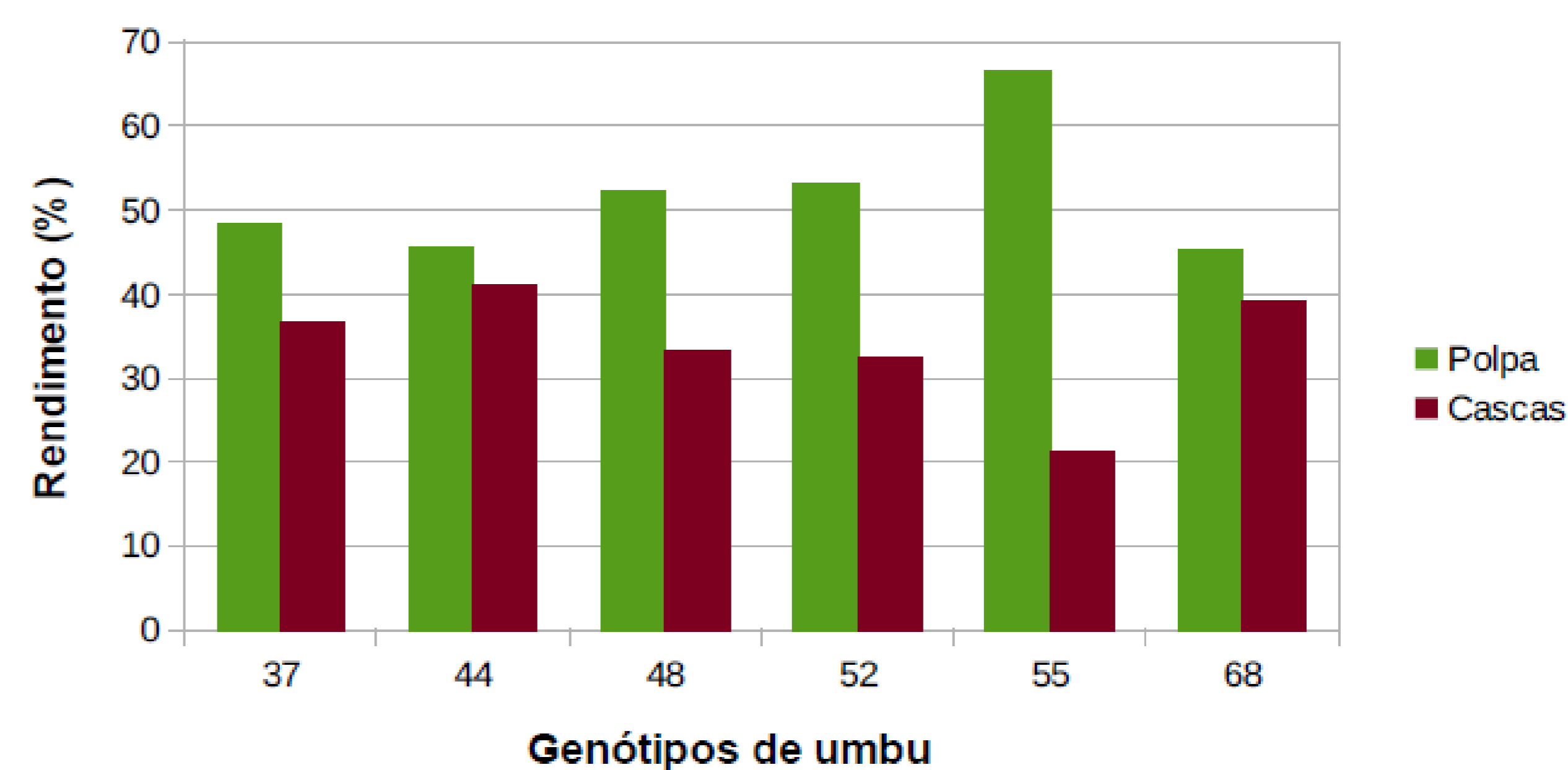


Figura 1 – Rendimento em polpa e casca em genótipos de umbus do BGU da Embrapa Semiárido.

CONCLUSÃO

Para a elaboração de doces e geleias, o genótipo 68 apresentou maior potencial do que os demais, pois os valores de pH, pectina e sólidos solúveis favorecem a formação do gel e reduzem a necessidade de aditivos.

AGRADECIMENTOS