

109

QUALIDADE DE NOZES, DE CINCO CULTIVARES DE MACADAMIA, PRODUZIDAS NOS ESTADOS DA BAHIA E ESPÍRITO SANTO.C. K. DO SACRAMENTO¹; M. KIMURA²; R. C. B. DELLA LIBERA²; F. M. PEREIRA³ & E. S. OLIVEIRA⁴¹CEPEC-CEPLAC, C. P. 7, CEP 45.600, Itabuna, BA, Brasil; ²UNESP - C. P. 136 CEP 15055, São José do Rio Preto-SP; ³FCAV-UNESP Rod. Carlos Tonani km 5, CEP 14870, Jaboticabal-SP, Brasil; ⁴VAVERSA, C. P. 71, CEP 29300, São Mateus-ES, Brasil.

Foram analisadas nozes de macadamia, dos cultivares 344 (kau), 508 (Kakea), 660 (Keaau), 741 (Mauka) e 800 (Makai) produzidas em duas fazendas situadas nos municípios de Taperoá e São Mateus, estados da Bahia e Espírito Santo, respectivamente. Amostras de três kg de nozes de cada cultivar foram colocadas em estufa de circulação forçada de ar à temperatura máxima de 45°C até alcançar umidade de 1,5%. Três sub-amostras de 100 nozes de cada cultivar foram pesadas individualmente e quebradas manualmente. Avaliou-se o peso médio e rendimento de amêndoa, percentagem de amêndoa grau 1 (> 75% de óleo) e recuperação de amêndoa (produto do rendimento de amêndoa e amêndoa grau 1). Os cultivares apresentaram amêndoas com algumas características diferentes nos dois locais. O peso médio das amêndoas variou de 1,54 (cv.741) a 2,54 (cv. 344) na Bahia e de 1,52 (cv. 660) a 2,06 (cv. 800) no Espírito Santo. O maior rendimento de amêndoa na Bahia foi obtido pelo cv. 508 (34,44%) e no Espírito Santo pelos cultivares 741 e 800 (33,95% e 33,40% respectivamente). Os cultivares 344, 508 e 800 na Bahia e, 508 e 800 no Espírito Santo apresentaram percentagens de amêndoas grau 1 superior a 95%. O cv. 741 apresentou o menor valor de amêndoas grau 1 tanto na Bahia (69,37%) como no Espírito Santo (88,16%). Na Bahia o maior valor de recuperação de amêndoa grau 1 (33,91%) foi do cv. 508 e o menor para o cv. 741 (20,14%) enquanto no Espírito Santo o cv. 344 obteve o resultado mais baixo (26,10%) diferindo dos demais cultivares que apresentam valores em torno de 30.

110

POSTHARVEST CONSERVATION OF CUPUASSU FRUITS (*THEOBROMA GRANDIFLORUM*) (WILLDENOW EX. SPRENGEL) SCHUMANN) IN NORMAL ENVIRONMENTAL CONDITIONS.H. C. LIMA¹ & J. S. ANDRADE¹¹EMBRAPA-CPAA/INPA, C. P. 319, Manaus-AM, Brasil.

During the storage in environmental conditions (temperature 27±3°C and relative humidity of 86 +/- 5%) the following parameters were evaluated in cupuassu fruits: spoiling degree, pH, lost of weight, density, moisture content, total acidity, soluble solids, Brix acidity ratio and sensorial analysis. The spoiling of the pulp started at the 5th day. At the 15th all fruits already showed deterioration. The weight of fruits fall until 31% at the 15th day and the density decreased was followed by decrease of the weight of the fruits. The moisture content and pH of the pulp increased while the total acidity and soluble solids decreased during the period. The sensorial analysis showed the normal acceptance of the fruit juice quality until the 13th day. It was concluded that to maintain the quality and avoid the loss of the fruits, the utilization of fruits should happen in a period no longer than five days after harvesting, when storage was under normal environmental conditions.