



XXIV CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS



IV CONGRESSO DO INSTITUTO NACIONAL DE
CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE FRUTOS TROPICAIS

25 a 29 de setembro de 2014 - Centro de Convenções - Aracaju - SE - www.xxivcbcta.com.br

Composição química de cinco cultivares de acerola colhida em dois estádios de maturação

Ana Carolina Sousa Costa, Maria Auxiliadora Coêlho de Lima²; Ricardo Elesbão Alves³; Ana Laíla de Souza Araújo⁴;

¹Doutoranda em Agronomia, UFPB, Areia, PB; ²Pesquisadora da Embrapa Semiárido, BR 428, Km 152, Petrolina, PE; ³Pesquisador da Embrapa Agroindústria Tropical, Rua Dra. Sara Mesquita, 2270, Planalto Pici, Fortaleza, CE; ⁴Graduada em Ciências Biológicas, UPE Campus Petrolina;

anna_karollina@yahoo.com.br

Resumo

A acerola é uma espécie frutífera muito aceita pelos consumidores. Adquiriu essa importância devido seu alto teor de vitamina C e seu aproveitamento para a industrialização. Contudo, esse aproveitamento depende da composição química dos frutos da aceroleira. Assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar as características químicas de qualidade de cinco cultivares de acerolas produzidas no Submédio do Vale do São Francisco. Foram coletadas amostras de frutos frescos de cinco cultivares de aceroleira: Flor Branca, Costa Rica, Okinawa, Junko e Sertaneja, nos estádios de maturação 1 para frutos de coloração verde e 6 para frutos de coloração vermelha intenso. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado em esquema fatorial de 5 x 2 (cultivar x estádio de maturação), com quatro repetições constituídas de 25 frutos cada. A cultivar Okinawa se destacou pelos maiores teores de sólidos solúveis nos dois estádios de maturação (7,83 e 8,26 °Brix, respectivamente), enquanto a cultivar Sertaneja apresentou a menor acidez titulável (0,64% de ácido málico), após o amadurecimento do fruto. Quanto ao teor de açúcares totais, a variedade Costa Rica apresentou um alto teor, para ambos os estádios de maturação (3,55 e 3,67 g.100 g⁻¹). Os frutos maduros das variedades Okinawa, Costa Rica e Sertaneja apresentaram características importantes, como alto teor de sólidos solúveis, açúcares totais e menor acidez, proporcionando qualidade para comercialização de frutos fresco, bem como para o processamento.

Palavras-chave: *Malpighia emarginata* D.C., amadurecimento, qualidade.