

CARACTERIZAÇÃO FÍSICA E QUÍMICA DE ABÓBORA GILA (*Cucurbita Ficifolia* Bouché) DURANTE O DESENVOLVIMENTO FISIOLÓGICO DOS FRUTOS

MUNIZ, L. B. [1]; PINTO, J. V. [2]; MORETTI, C. L. [3]; MATTOS, L. M. [4]; FERREIRA, N. A. [5]

[1] Universidade de Brasília; [2] Embrapa Hortaliças - CNPH; [3] EMBRAPA; [4] EMBRAPA HORTALIÇAS; [5] EMBRAPA HORTALIÇAS/
FACULDADE PROMOVE

Contato: Lidiane Batista Muniz¹, Jennifer Vieira Pinto², Celso Luiz Moretti², Leonora Mansur Mattos², Nathalie Alcantara Ferreira¹ 1 Universidade de Brasília (UnB), Programa de Pós-graduação em Nutrição Humana, 70910-900, Brasília, Distrito Federal, Brasil, e-mai lidianebmuniz@gmail.com

Área: Bioactive Compounds (CB)

Tipo: Poster

A *Cucurbita ficifolia* Bouché (Abóbora Gila) possui compostos hipoglicemiantes auxiliando na secreção de insulina, podendo ser utilizada no tratamento do diabetes mellitus tipo 2. Objetivou-se caracterizar física e quimicamente a abóbora *C. ficifolia* durante seu desenvolvimento fisiológico. O cultivo dos frutos foi realizado nos campos experimentais da Embrapa Hortaliças, Brasília-DF, e a colheita realizada em 10, 20, 30, 40, 50, 60, 70 e 80 dias após a antese (DAA). Foram realizadas as análises de características morfológicas, massa fresca, acidez, pH, SST, cor e sulfonilureias. O delineamento foi inteiramente casualizado e os dados submetidos à análise de variância com comparação de médias pelo teste de Tukey a 5%. O fruto desta abóbora imaturo é esférico, casca fina e verde com tiras brancas, polpa branca, macia, doce e sementes brancas. Maduro é oval, casca grossa e dura, polpa fibrosa e sementes escuras. Os frutos apresentaram aumento de massa fresca de 1,34 kg (10 DAA) a 3,28 kg (80 DAA), teores de SST de 2,9 °Brix (10 DAA) para 6,2 (40 DAA), acidez variando de 0,06 (10 DAA) a 0,14 g/100mg (80 DAA) % de ácido cítrico, firmeza de 232 N (80 DAA), e maiores teores de acetohexamida, no valor de 54mg/g na polpa (20 DAA), 47,7mg/g na casca (30 DAA) e 51,8mg/g na semente (30 DAA). Dentre as sulfonilureias, a acetohexamida foi identificada em maior quantidade nos frutos entre 20 e 30 dias após a antese. O estágio de maturação adequado depende do mercado consumidor, sendo necessário mais estudos sobre seu efeito hipoglicemiante in vivo e caracterização da substância.

Palavras-chave: *Cucurbita ficifolia* Bouché; Análises de qualidade; Sulfonilureias