

# DETERMINAÇÃO DO PONTO DE COLHEITA EM CAMU-CAMU (*Myrciaria dubia* (Kunth) Mc Vaugh)

E, Fujita [1]; Rogério Lopes Vieites [2]; GRIGIO, M. L. [3]; CHAGAS, E. A. [4]; ARAUJO, W. F. [5]

[1] Universidade Federal de Roraima - Centro de Ciências Agrárias ; [2] FCA/UNESP - Botucatu; [3] BIONORTE/UFRR-RR; [4] EMBRAPA RORAIMA - Centro de Pesquisa Agroflorestal de Roraima; [5] Universidade Federal de Roraima - Centro de Ciências Agrônômicas

Contato: Universidade Federal de Roraima Centro de Ciências Agrônômicas Rod. BR 174, Km 12 Bairro: Monte Cristo CEP: 69300-000 Boa Vista – RR erikafujita79@hotmail.com

Área: Chemistry (QA)

Tipo: Poster

O camu-camuzeiro é uma espécie frutífera pertencente à família Myrtaceae. Apresenta grande potencial econômico, por se tratar do fruto com grande quantidade de vitamina C, chegando a atingir 6.112 mg de ácido ascórbico por 100 g-1 de polpa. Determinou-se o melhor ponto de colheita de camu-camu. Os frutos foram colhidos no município de Cantá, RR e levados para os laboratórios da Embrapa Roraima, onde foram higienizados, selecionados e armazenados a temperatura ambiente do laboratório ( $22 \pm 2$  °C e  $70 \pm 3\%$  U.R). Os frutos foram analisados todos os dias quanto a perda de massa fresca, pH, teores de sólidos solúveis (SS), acidez titulável (AT), ácido ascórbico (AA), clorofilas A e B e índice de maturação (SS/AT). De acordo com os resultados obtidos, para todas as variáveis testadas a interação tratamento x dias apresentou efeito significativo pelo teste F a 5% de probabilidade. Para as variáveis pH e índice de maturação, não houve ajuste de regressão nos modelos testados. Os frutos contendo os maiores teores de ácido ascórbico foram os colhidos no estágio semi-maturo. Nesse estágio também houve maior conservação dos atributos qualitativos (SS, AT e menor perda de massa), assim como os teores de ácido ascórbico. Os pigmentos (clorofila A e B) apresentaram maiores valores nos frutos colhidos imaturos, sendo esse estágio considerado o indicado para a extração desses biocompostos. Conclui-se que o melhor ponto de colheita para o camu-camu é o estágio semi-maturo, pois proporciona maior vida de prateleira e conserva os atributos qualitativos por mais tempo.

Palavras-chave: Estágio de Maturação; armazenamento; Amazônia

Apoio: Projeto PNPD/Capes - Número 005161/2011-29