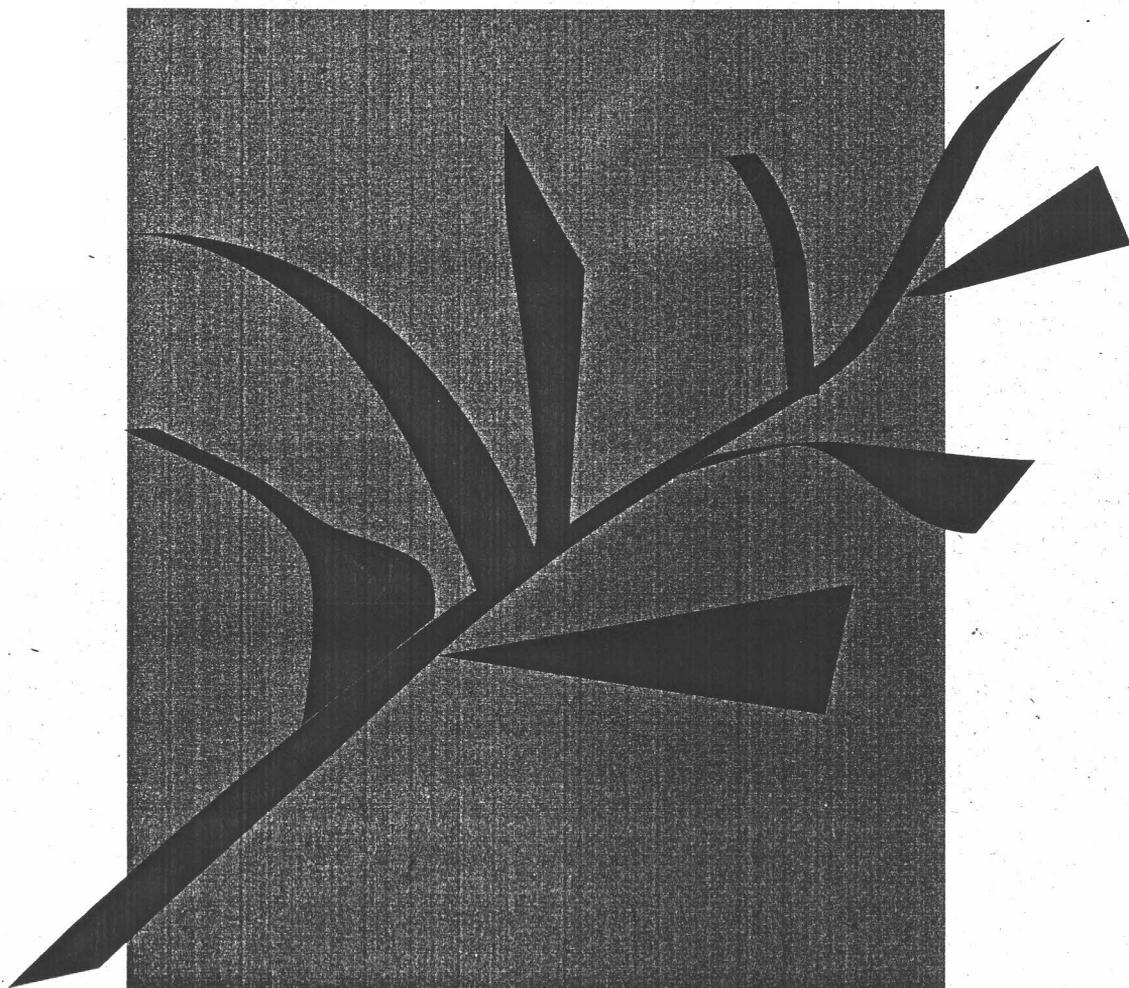


SIMIENTE

VOLUMEN 72 (3-4) JULIO- DICIEMBRE 2002



SOCIEDAD AGRONOMICA DE CHILE

TRABAJOS PRESENTADOS EN

3^{er} CONGRESO IBEROAMERICANO DE TECNOLOGIA
POSTCOSECHA Y AGROEXPORTACIONES
5^{er} CONGRESO AGRONOMICO DE CHILE
3^{er} CONGRESO DE LA SOCIEDAD CHILENA
DE FRUTICULTURA



3 - 6 DE DICIEMBRE DE 2002. SANTIAGO, CHILE

FACULTAD DE CIENCIAS AGRONOMICAS. UNIVERSIDAD DE CHILE

Organizadores



Sociedad Agronómica de Chile



Universidad de Chile



Sociedad Chilena de Fruticultura

Auspiciadores



Asociación Iberoamericana
de Tecnología Postcosecha



nas coletas posteriores.

P 14 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE PROGÊNIAS DE CAJU (*Anacardium occidentale*) EM CONDIÇÕES DE CERRADO AMAZÔNICO, AMAPÁ, BRASIL

Valéria Saldanha Bezerra¹; Márcia Simone Amaral Lobato² e Maísa Vanessa da Silva Nery²

1Embrapa Amapá, Caixa Postal 10 Macapá AP. Brasil. CEP 68906 970. E-mail: valeria@cpafap.embrapa.br

2Embrapa Amapá/FUNDAP/UNIFAP Caixa Postal 10 Macapá AP. Brasil. CEP 68906 970. E-mail: valeria@cpafap.embrapa.br

O cajueiro é encontrado praticamente em todos os estados brasileiros, sendo o pseudofruto consumido in natura ou como matéria-prima para agroindústria. O objetivo deste trabalho foi avaliar características químicas de pseudofruto de 7 progênies de cajueiro do cerrado amapaense, após 15 anos de plantio. Avaliou-se o teor de sólidos solúveis totais, umidade, acidez total titulável, pH e teor de cinzas. As progênies não apresentaram diferença significativa no parâmetro acidez (0,183%), com valores muito abaixo do referendado na legislação brasileira (Brasil, 2000) para polpa de caju. No teor de sólidos solúveis totais, não houve diferença entre os materiais (10,00°Brix), onde apenas as progênies 5, 6 e 7 apresentaram o teor mínimo para polpa. Mesmo não havendo diferença significativa entre os materiais na relação °Brix/acidez, há uma indicação de relativo grau de doçura dos materiais, pela média de 57,82. O teor de umidade (88,3%) e cinzas (2,01%) não apresentaram variação significativa entre as progênies. Quanto ao pH, a média de 4,2, houve variação significativa entre 3,6 (prgs. 1; 2 e 5) a 4,6 (prg. 6), sendo que o pH máximo permitido para polpa de caju é 4,6. Concluiu-se que todas progênies de caju testadas apresentaram algum item fora do Padrão de Identidade de Qualidade, não sendo indicadas para transformação em polpa de frutas, mas revelaram-se com um grau médio de doçura bastante elevado (relação °Brix/acidez), item de qualidade essencial e bastante apreciado para consumo in natura do pedúnculo do caju, podendo ser potencializado a comercialização para este fim.