

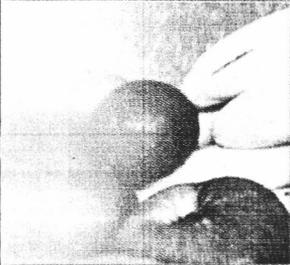


Plataforma E-Congress

Gláucia Maria Pastore  
Presidente  
glaupast@fea.unicamp.br  
Informações:  
www.slaeca.com.br

5º SIMPÓSIO LATINO AMERICANO DE CIÊNCIA DE ALIMENTOS

5º SIMPÓSIO LATINO AMERICANO DE CIÊNCIA DE ALIMENTOS



# 5º SIMPÓSIO LATINO AMERICANO DE CIÊNCIA DE ALIMENTOS

Desenvolvimento Científico e Tecnológico e a Inovação na Indústria de Alimentos

3 A 6 DE NOVEMBRO DE 2003  
Centro de Convenções - Unicamp - Campinas - SP - Brasil



## AVALIAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS DE FRUTOS DE CUPUAÇUZEIRO (*Theobroma grandiflorum*)

BEZERRA, V.S. (1); LOPES FILHO, R.P. (1); LOBATO, M.S.A. (2); NERY, M.V. da S. (2). (1) Embrapa Amapá, Caixa Postal 10 Macapá AP, Brasil CEP 68906-970. E-mail: valsabe@uol.com.br. (2) Embrapa Amapá/FUNDAP/UNIFAP Caixa Postal 10 Macapá AP CEP 68906 970 valsabe@uol.com.br.

O cupuaçu é um dos frutos mais apreciados na região Norte do país e com interesse comercial se expandindo para as outras regiões como também para o mercado exterior. A cultura do cupuaçuzeiro está disseminada por todo o estado do Amapá, gerando grande demanda de informações tanto sobre material genético para plantio quanto características intrínsecas do fruto objetivando a utilização *in natura*, na forma de polpa para a confecção de sucos e na de doces preparados. 17 progênies foram coletadas pelo estado e instaladas em terra firme no município de Mazagão (AP). Os frutos foram colhidos após o quarto (2002) e quinto (2003) anos após plantio, e suas polpas analisadas no delineamento blocos inteiramente casualizados, em quatro repetições, quanto às características físico-químicas. Os valores foram comparados à legislação sobre Padrões de Identidade e Qualidade para polpa de cupuaçu do MAPA. Em relação aos sólidos solúveis em °Brix, a 20°C, todas as progênies apresentaram valores superiores (média de 12,4°Brix) ao mínimo regulamentar (9°Brix), sendo que a progênie denominada 23 obteve valor (15,1°Brix) estatisticamente superior às progênies 74 (10,2°Brix) e 36 (9,7°Brix). O valor pH das progênies não diferenciou significativamente, com média geral (3,6) superior à legislação (2,6) para polpa. Quanto à acidez, expressa em ácido cítrico, algumas progênies apresentaram valores menores que a legislação (1,50g ácido cítrico/100g), sendo que as progênies 11 (2,42%ácido cítrico), 03 (1,75%ácido cítrico) e 76 (1,66%ácido cítrico) superaram significativamente a progênie 46 (0,59%ácido cítrico). Na avaliação de sólidos totais, algumas progênies não alcançaram o índice mínimo (12g/100g), sendo que as progênies 23 (17,6g/100g) e 45 (16,8g/100g) apresentaram valores significativamente superior às progênies 46 (9,53g/100g), 51 (8,9g/100g) e 5 (8,47g/100g). Ao observar estes requisitos, as progênies 03, 11, 62 e 76 reuniram características mínimas para produção de polpa de cupuaçu dentro do padrão de identidade e qualidade, destinada ao consumo como bebida.