

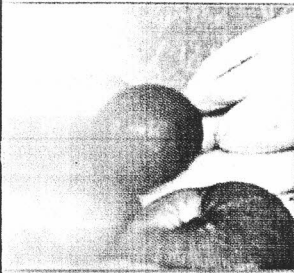
Giáucia Maria Pastore  
Presidente  
giapast@les.unicamp.br  
Informações:  
www.stica.com.br

5º SIMPÓSIO  
LATINO AMERICANO  
DE CIÊNCIA DE ALIMENTOS

Plataforma  
E-Congress  
congress

AGROMÍDIA  
software web multimedia  
(31) 3892-7700

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



## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DA ÁGUA DE FRUTOS DE COQUEIROS CULTIVADOS

BEZERRA, V.S. (1); MELÉM JÚNIOR, N.J. (1); NERY, M.V. da S. (2); LOBATO, M.S.A. (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.

A cultura do coqueiro possui grande potencial agrícola no Estado do Amapá, pois devido à localização na zona equatorial, de clima quente, tem elevado consumo da água de coco, considerada amplamente pelo sabor agradável e por suas características terapêuticas. O coqueiro-anão apresenta água de coco mais adocicada quando comparada à do coqueiro gigante, e por isso a preferência de cultivo do coqueiro-anão, quando a finalidade é a produção de água de coco. O objetivo deste trabalho foi avaliar algumas características químicas da água de coco de quatro cultivares de coqueiro-anão, compreendendo as cultivares anão-vermelho-de-gramame (AVG), anão-amarelo-da-malásia (AAM), anão-verde-de-jiqui (AveJ) e anão-vermelho-de-camarões (AVC) e dois híbridos provenientes de cruzamentos entre coqueiro-anão amarelo de gramame (AAG) e gigante do oeste africano (GOA) denominado AAG X GOA e coqueiro anão vermelho de gramame (AVG) e gigante do Brasil da praia do forte (BrPF) denominado AVG X BrPF, em área de terra firme, para avaliação da qualidade da bebida, aos 7 meses de idade, período de maior expressão da qualidade da água contida nos frutos. O delineamento experimental foi o de blocos ao acaso, com quatro repetições. Nos parâmetros químicos, o pH é um dos mais importantes pois indica o grau de doçura e a adstringência desejáveis da água de coco, que são atingidos com valores próximos de 5,6. As amostras de água de coco apresentaram pH médio de 4,8, sendo que a cultivar AVC (5,0) superou significativamente o híbrido AVG X BrPF (4,7). Em relação ao teor de sólidos solúveis, o ensaio apresentou média de 4,4°Brix, sendo que a cultivar AVC (5,1) apresentou o valor que mais se aproximou do valor máximo de 6°Brix que, geralmente é alcançado pelo aumento gradativo da maturação do coco, por volta de sete meses, diminuindo em seguida. A cultivar AVC também apresentou diferença significativa sobre o híbrido AVG X BrPF (3,8°Brix) e a cultivar AVG (3,8°Brix). A cultivar de coco-anão anão-vermelho-de-camarões (AVC) reuniu os melhores parâmetros de qualidade de água (teor de sólidos solúveis e pH), aos sete meses de idade, assim como o híbrido AVG X BrPF não apresentou bom desempenho qualitativo, aos sete meses de idade.