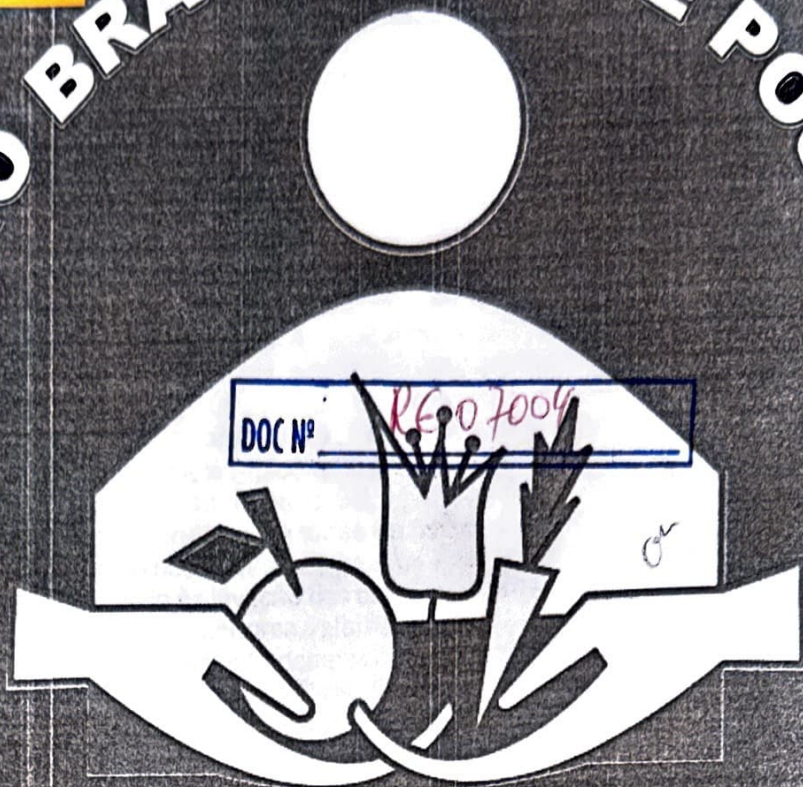


II SIMPÓSIO BRASILEIRO DE PÓS-COLHEITA



FRUTAS, HORTALIÇAS E FLORES

PALESTRAS E RESUMOS

24 a 27 de abril de 2007

Universidade Federal de Viçosa - Viçosa - MG



Universidade Federal de Viçosa

Embrapa

Agroindústria de Alimentos
Agroindústria Tropical
Hortaliças
Transferência de Tecnologia

Editores

Maria Aparecida Nogueira Sedyama

Raimundo Santos Barros

Milton Edgar Pereira Flores

Luiz Carlos Chamhum Salomão

Rolf Puschmann

Aspectos da maturação pós-colheita de umbu-cajá

Laesio Pereira Martins¹, Silvanda de Melo Silva², Fabiano Tavares de Moura³¹Aluno de Doutorado, Prog. de Pós-Graduação em Agronomia, Centro de Ciências Agrárias (CCA) /UFPB,²Prof., Ph.D., Prog. de Pós-Graduação em Agronomia/CCA/UFPB, Cx Postal 04, 58397-970, Areia - PB,³Técnico do Laboratório de Biologia e Tecnologia Pós-colheita/ CCA/UFPB (silvasil@cca.ufpb.com.br)

O objetivo desse trabalho foi avaliar aspectos da maturação de umbu-cajá (*Spondias spp.*), colhidos em cinco estádios de maturação. Foram colhidos frutos em pomar localizado no Município de Bananeiras-PB, de toda extensão da copa da árvore e transportados para o Laboratório de Biologia e Tecnologia Pós-Colheita/CCA/UFPB. Os frutos foram classificados de acordo com o grau de cor da casca nos estádios de maturação: Totalmente Verde (TV); Breaker (B); Início de Pigmentação Amarela (IPA); Amarelo Predominante (AP) e Totalmente Amarelo (TA), acondicionados em bandejas de poliestireno expandidos (16 frutos/bandeja), e mantidos sob condições ambientes ($24 \pm 1^\circ\text{C}$ e UR 89 $\pm$ 2 %), durante 5 dias. As avaliações foram realizadas diariamente, utilizando-se como amostras, frutos de três unidades experimentais de cada estádio de maturação. As avaliações realizadas foram: firmeza (N), sólidos solúveis (%), acidez titulável (% de ácido cítrico), pH, amido (g/100g), açúcares redutores e não-redutores (g/100 g), cor em L, a e b, clorofila total (mg/100 g) e carotenóides totais (mg/100 g), e avaliações subjetivas de cor (escala=1-verde escuro a 7- laranja forte). Umbu-cajá dos estádios de maturação IPA, AP, TA apresentaram declínio da firmeza mais rápido quando comparados aos frutos nos estádios TV e B. Os frutos apresentaram aumento nos conteúdos de SS, açúcares e AT até o quarto dia de armazenamento, seguindo-se de decréscimos nos frutos para todos os estádios de maturação avaliados. A degradação do amido foi paralela ao aumento nos teores de açúcares e sólidos solúveis. Observou-se um decréscimo nos conteúdos de clorofila, paralelo à elevação dos carotenóides nos frutos, em que os frutos nos estádios TV e B apresentaram os maiores e menores valores, respectivamente, ao final do armazenamento. A intensificação da cor amarela e o completo desenvolvimento do amadurecimento de umbu-cajá fora da planta ocorram a partir da colheita no estádio IP de maturação, ou seja, quando fruto acha-se no início da formação da pigmentação amarela. Apoio Financeiro: CNPq, CAPES e BNB

Qualidade e compostos bioativos de frutos de genótipos de umbuzeiro oriundos do Semi-Árido Piauiense

Jôze Fonteles Ribeiro¹, Maria do Socorro Moura Rufino², Marcela Coelho de Souza¹, Mário de Oliveira Rebouças Neto², Ricardo Elesbão Alves³, Raimundo Wilane de Figueiredo¹¹Universidade Federal do Ceará (UFC) – Departamento de Tecnologia de Alimentos, 60356-600, Fortaleza, CE, figueira@ufc.br; ²Universidade Federal Rural do Semi-Árido (UFERSA) – Departamento de Ciências Vegetais, 59625-600, Mossoró, RN,; ³Embrapa Agroindústria Tropical, 60511-110, Fortaleza, CE (marisrufino@yahoo.com.br)

O Piauí dispõe de uma flora nativa rica em espécies frutíferas ainda pouco conhecidas no mercado consumidor urbano, muitas das quais de elevado valor econômico. Dentre as fruteiras nativas com grande potencial merece destaque especial o umbuzeiro (*Spondias tuberosa*) que é bastante consumido pela região semi-árida piauiense. O consumo de frutas frescas vêm aumentando pelas recomendações de dietas para uma vida saudável, cujos benefícios são atribuídos à presença de compostos bioativos pela função de antioxidante natural. Desta forma, este trabalho objetivou avaliar a qualidade de frutos em diferentes genótipos de umbuzeiro oriundos do semi-árido piauiense e identificar possíveis compostos com atributos funcionais. Foram selecionados cinco genótipos de umbuzeiro, no município de Picos, PI, com base nas suas características fenotípicas, os quais foram georeferenciados. Os frutos foram colhidos maduros, acondicionados e transportados para o Laboratório de Fisiologia e Tecnologia Pós-Colheita da Embrapa Agroindústria Tropical e analisados quanto à: sólidos solúveis totais (SST); açúcares solúveis totais (AST) e redutores (AR); acidez total titulável (ATT); SST/ATT; pH; vitamina C (VC); pectina total (PT) e solúvel (PS); carotenóides totais (CT) e polifenóis extraíveis totais (PET). Os valores médios encontrados para estas características foram: SST - 9,63 °Brix; AST - 4,07 %; AR - 2,46 %; ATT - 1,85 %; pH - 2,53; SST/ATT - 5,2; VC - 21,36 mg/100g; PT - 0,36 mg/100g; PS - 0,24 mg/100g; CT - 0,61 mg/100g e PET - 56,5 mg/100g. Não foi constatada variabilidade genética dentre os genótipos avaliados e os frutos de uma maneira geral, apresentaram potencial para consumo *in natura* por apresentar compostos funcionais importantes como os fenólicos e a vitamina C que foi superior ao reportado na literatura. A alta acidez verificada indica que estes frutos constituem uma matéria-prima mais segura no ponto de vista microbiológico para o processamento industrial. Apoio financeiro: CAPES, CNPq e Embrapa