

CARACTERIZAÇÃO FÍSICA E FÍSICO-QUÍMICA DA MARIRANA(*Couepia subcordata* Benth.).

CARDOSO, R.C.D¹; CARVALHO, J.E.U. de ²; BARBOSA, W.C ³. ¹ Estudante dos Cursos de Engenharia de Alimentos da UFPA e Tecnologia Agroindustrial da UEPA; e estagiário da Embrapa Amazônia Oriental. E-mail: rodrigouepa@globocom.com; ² Engenheiro-agrônomo, Pesquisador da Embrapa Amazônia Oriental; ³ Químico Industrial, Professor do Curso de Tecnologia Agroindustrial da UEPA.

A marirana, também conhecida como umarirana (*Couepia subcordata* Benth.) apresenta fruto drupa, com epicarpo de coloração amarelo-alaranjada, mesocarpo de coloração semelhante e com aroma forte e bem peculiar, envolvendo o endocarpo, o qual contém em seu interior uma semente. É um fruto pouco conhecido da Amazônia, sendo geralmente comercializado, em pequena escala, em feiras-livres. Este trabalho teve como objetivo determinar as principais características físicas e físico-químicas da marirana. A caracterização física foi efetuada em uma amostra de 50 frutos oriundos de três árvores estabelecidas na ilha do Marajó, Estado do Pará. Os frutos, em completo estágio de maturação, foram analisados, individualmente, quanto as seguintes características: peso, comprimento, diâmetro, número de sementes por fruto e rendimentos percentuais de casca (epicarpo), polpa (mesocarpo) e semente. (endocarpo). Considerou-se como semente a estrutura propagativa representada pelo endocarpo o qual contém em seu interior a semente botânica. Na caracterização físico-química da parte comestível do fruto foram considerados os seguintes aspectos: teores de umidade, de sólidos totais, de sólidos solúveis totais, pH e acidez total titulável. Observou-se que o fruto da mariraneira pesa, em média, 70,2 g, e apresenta comprimento de 7,4 cm e diâmetro de 3,9 cm. Os rendimentos percentuais de casca, polpa e semente foram de 2,8%, 64,1% e 33,1%, respectivamente. A participação relativa da água, dos sólidos totais e dos sólidos solúveis totais foi de 69,25%, 30,75% e 11,9°Brix, respectivamente. A polpa apresentou pH de 5,5 e baixa acidez total (0,39%).