

**CBFV** 2009

XII Congresso Brasileiro de Fisiologia Vegetal  
"Desafios para produção de alimentos e bioenergia"  
7 a 12 de setembro de 2009 - Fortaleza - CE



PROMOÇÃO:



## **Alterações físicas e físico-químicas durante o desenvolvimento e maturação de jatobá (*Hymenae stigonocarpa* Mart.)**

**Nádia M. dos S. Matos**<sup>1</sup>, Marcelo S. Silva<sup>2</sup>, Silvanda de M. Silva<sup>2</sup>, Fabiano T. de M.<sup>3</sup>, Ricardo E. Alves<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Departamento de Tecnologia de Alimentos/UFC, Campus do Pici, Bloco 858, CEP 60.356-000, Fortaleza, CE, fone (85) 3286-2419, e-mail: nadyka\_mattos@hotmail.com; <sup>2</sup> Programa de Pós-Graduação em Agronomia - Universidade Federal da Paraíba - Areia - PB ; <sup>3</sup> Lab. Fis. e Tec. Pós-Colheita - CCA/UFPB; <sup>4</sup> Embrapa Agroindústria Tropical, Fortaleza - CE, Brasil

O jatobá é uma leguminosa de porte alto, frutos com comprimento entre 6 e 18 cm e diâmetro de 3 a 6 cm, são farináceos comestíveis, com alto teor de fibras, muito apreciados, consumidos *in natura* ou como ingredientes de alguns alimentos. A avaliação nas características físicas e físico-químicas durante o desenvolvimento e maturação desse fruto, permite estabelecer bases para se definir o ponto mais adequado de colheita e estratégias para sua utilização. O objetivo desse trabalho foi avaliar as alterações físicas e físico-químicas que ocorrem durante o desenvolvimento e maturação de frutos ligados a planta. Foram selecionadas 6 plantas de jatobazeiros no Campus II da UFPB/Areia e seus frutos marcados a partir do diâmetro de 40 mm e comprimento de 60 mm, ainda totalmente com a coloração verde (ponto zero) e analisados quanto a dimensão, peso seco e fresco, volume, sólidos solúveis, acidez titulável e coloração objetiva, a cada 16 dias até a abscisão da vagem. O comprimento e o diâmetro dos frutos aumentaram seguindo o desenvolvimento, apresentando declínio ao final da maturação. Os sólidos solúveis aumentaram de 0,8% para 5,12 % dos 96 aos 112 dias após o estabelecimento do fruto, mantendo-se nesse valor até a abscisão do fruto. A acidez titulável aumentou de 0,1%, dos 96 dias, para 0,9%, aos 112 dias. A massa fresca aumentou até os 64 dias, declinando a partir desse ponto, enquanto que a massa seca aumentou lentamente até os 96 dias do estabelecimento do fruto, quando apresentou um aumento mais rápido de peso até os 144 dias após o estabelecimento dos frutos. A coloração verde foi perdida completamente aos 48 dias, enquanto que a marrom apresentou perda de brilho à medida que a maturação avançava. Portanto, a partir da marcação dos frutos já estabelecidos, a abscisão iniciou em torno dos 144 dias.

**CBFV** 2009

XII Congresso Brasileiro de Fisiologia Vegetal  
"Desafios para produção de alimentos e bioenergia"  
7 a 12 de setembro de 2009 - Fortaleza - CE



PROMOÇÃO:



**Palavras-chave:** *Hymenae stigonocarpa* Mart., desenvolvimento, maturação

**Órgão financiador:** CNPq