

QUALIDADE E COMPOSTOS BIOATIVOS DE FRUTOS DE GENÓTIPOS DE UMBUZEIRO (*Spondias tuberosa*) ORIUNDOS DO SEMI-ÁRIDO PIAUIENSE, BRASIL¹

Jôze Fonteles Ribeiro², Maria do Socorro Moura Rufino³, Marcela Coelho de Souza², Mário de Oliveira Rebouças Neto³, Ricardo Elesbão Alves⁴, Raimundo Wilane de Figueiredo²

¹ Apoio financeiro: CAPES, CNPq e Embrapa

² Dpto. de Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal do Ceará (UFC). 60356-600. Fortaleza, CE, Brasil

³ Dpto. de Ciências Vegetais, Universidade Federal Rural do Semi-Árido (UFERSA). 59625-600. Mossoró, RN, Brasil

⁴ Embrapa Agroindústria Tropical, 60511-110, Fortaleza, CE, Brasil

e-mail: figueira@ufc.br; marisrufino@yahoo.com.br; elesbao@pesquisador.cnpq.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.

Palavras chave: Fruta tropical, alimentos funcionais, polifenóis, vitamina C

55th ANNUAL MEETING / REUNION ANUAL - Lara, Venezuela ISTH/SIHT-2009

Interamerican Society for Tropical Horticulture / Sociedad Interamericana para la Horticultura Tropical

Barquisimeto, 12 al 16 de Octubre de 2009

