

PEQUI: PARÂMETROS DE QUALIDADE DE IMPORTÂNCIA PARA O PROCESSAMENTO E ESTOCAGEM

OLIVEIRA, M.E.B.¹; MATOS, N.M.S.²; XAVIER, D.S.²; GUERRA, N.B.³; MAIA, A.H.N.⁴

¹ Embrapa Agroindústria Tropical, Rua Dra. Sara Mesquita, 2270. CEP: 60511-110 Bairro Planalto Pici, Fortaleza-CE. E-mail: elisabet@cnpat.embrapa.br; ²Universidade Federal do Ceará; ³ Universidade Federal de Pernambuco; ⁴ Embrapa Meio Ambiente.

O pequi, fruto oleaginoso, nativo do Cerrado, é uma drupa que, quando maduro, apresenta epicarpo de coloração verde-clara a levemente amarelada. O endocarpo é rígido e espinhoso coberto por uma polpa comestível que pode apresentar cor variando de laranja a esbranquiçada, com consistência pastosa, farinácea e oleaginosa. Seu principal uso é na gastronomia regional apresentando potencialidade para uso na indústria alimentícia, farmacêutica e cosmética. Diante da escassez de estudos sobre a espécie presente na Chapada do Araripe (*C. coriaceum*), esse trabalho teve o objetivo de determinar alguns parâmetros de qualidade da polpa do pequi que possam servir de suporte para futuros empreendimentos agroindustriais, tendo o pequi como matéria prima. Para isso, frutos de trinta e cinco plantas (georeferenciadas) de diferentes municípios da região do Cariri cearense foram colhidos (IBAMA, licença n° 029/2006NP/COGEF) e avaliados quanto a sua composição físico-química (Umidade, pH, acidez total titulável, sólidos solúveis, açúcares totais e atividade de água). Os resultados, em base úmida, mostraram que a acidez variou de 0,5 a 3,76 %, se constituindo no parâmetro de maior variabilidade (41,9%), provavelmente devido à heterogeneidade do estágio de maturação, o pH de 6,23 a 7,84, os sólidos solúveis de 6,0 a 15,3 °Brix, os açúcares totais de 2,61 a 7,05%, a umidade da polpa se situou na faixa de 48,3 a 65,2 % e a atividade de água variou de 0,982 a 0,993, se constituindo na menor variabilidade observada (0,3%). O estudo demonstra o pequi como um alimento de baixa acidez, alto pH e alta atividade de água, portanto, propício ao desenvolvimento de microrganismos patogênicos e à deterioração. Além disso, a presença de nutrientes, temperatura e a disponibilidade de oxigênio são fatores importantes que devem ser considerados durante o processamento e armazenamento e por favorecerem a oxidação dos lipídios.

Palavras-chave: pequi, qualidade, armazenamento.

Órgão financiador: Banco do Nordeste.