

## CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA CASCA DE MARACUJÁ DO MATO

ARAÚJO<sup>1</sup>, A. J. B; AZEVEDO<sup>1</sup>, L. C.; COSTA<sup>1</sup>, F. F. P.; OLIVEIRA<sup>2</sup>, S. B; AZOUBEL<sup>3</sup>, P. M.

<sup>1</sup>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano. Endereço: BR. 407, Km 08, Jardim São Paulo, Petrolina-PE, Brasil, CEP 56.314-520. <sup>2</sup>Universidade Estadual de Campinas, FEA-DTA, Caixa Postal 6121, Campinas-SP, Brasil, 13083-862. <sup>3</sup>Embrapa Semi-Árido, BR 428, km 152, C.P. 23, Zona Rural, Petrolina-PE, Brasil, 56302-970. E-mail: [a.juliaaraujo@gmail.com](mailto:a.juliaaraujo@gmail.com)

O maracujá-do-mato (*Passiflora cincinnata* Mast.) é uma espécie explorada basicamente para subsistência e de forma extrativista na região semi-árida do nordeste brasileiro. Pesquisas relacionadas com a determinação da composição físico-química dos resíduos industriais do maracujá são importantes para desenvolvimento de novos produtos, com potencial nutricional, obtidos por meio desses resíduos. O objetivo desse trabalho foi determinar a composição físico-química da casca do maracujá do mato. Os maracujás do mato foram colhidos no Campo Experimental da Caatinga, pertencente à Embrapa Semi-Árido, Petrolina-PE, sendo transportados para o Laboratório Experimental de Alimentos (LEA) do IF SERTÃO-PE (Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano). As análises foram realizadas na casca de maracujá base seca, sendo realizadas em triplicata através da avaliação do conteúdo de umidade em estufa à vácuo a 70°C, açúcares redutores e não redutores – método titulométrico com reativos de Fehling, lipídeos por extração contínua com hexano em aparelho de Soxhlet, teor de minerais totais por incineração em mufla a 550°C, proteína pelo método de Kjeldahl, acidez total titulável pelo método titulométrico expressa em porcentagem de ácido cítrico (IAL, 2005). Os resultados obtidos para casca do maracujá do mato base seca foram acidez titulável 3,45%, açúcares redutores (% glicose) 9,2, Açúcares não-redutores (% sacarose) 3,16, teor de umidade 15%, cinzas totais 4,65%, proteína 3,45%, lipídeos 1%, os teores de açúcares redutores (% glicose), açúcares não-redutores (% sacarose), cinzas totais e proteína revelaram-se superiores aos encontrados na literatura para casca do maracujá amarelo. Os resultados demonstram o potencial nutricional da casca de maracujá do mato na formulação de novos produtos obtidos por meio do aproveitamento desse

resíduo, sendo mais uma alternativa de contribuir com a economia da região semi-árida.

Palavras-chave: *Passiflora* *cicinnata* Mast., resíduo industrial, aproveitamento.