

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE PITAIA VERMELHA CULTIVADA NO ESTADO DO PARÁ.

LOPES, T. F. F. (1).; CORDEIRO, B. S. (1); MATTIETTO, R. A. (2)

(1) Faculdade de Engenharia de Alimentos - Departamento de Engenharia de Química e de Alimentos - UFPA - Belém, PA, Brasil. (2) Embrapa Amazônia Oriental, Laboratório de Agroindústria – Caixa Postal 48, Cep 66095-100, Belém - PA, Brasil. E-mail: tayfurtadol@yahoo.com.br

Os cactos dos gêneros *Hylocereus* da América Tropical e Subtropical são pertencentes a um grupo potencial de novas frutas a serem cultivadas. Essas frutas, que há quase uma década eram desconhecidas, atualmente ocupam um crescente nicho no mercado de frutas exóticas. Dentre essas frutas está a pitáia vermelha, caracterizada por sua casca rosa e polpa vermelha muito atrativa ao consumidor. Apesar de ser pouco conhecida no Brasil, a pitáia se encontra bem adaptada na Amazônia. A polpa fresca ou congelada pode ser utilizada na produção diversos produtos ou ser consumida *in natura*. Em função dos poucos dados científicos existentes sobre o aspecto nutricional da pitáia, o presente trabalho teve por objetivo avaliar as características físico-químicas do fruto *in natura*, sua composição centesimal e a presença de pigmentos na polpa, como antocianinas e betaninas. Os frutos foram adquiridos de produtores da região do município de Castanhal – Pará, sendo que as metodologias de composição centesimal e caracterização físico-química seguiram métodos oficiais AOAC (1997). Na quantificação dos pigmentos, as antocianinas totais foram determinadas segundo Giusti & Wrolstad (2001) e betaninas por Takahashi (1987). Os resultados indicaram que os valores médios para a polpa da pitáia, logo após sua extração foram: 87,03%(±0,05) de umidade; 0,44%(±0,005) de lipídios; 0,43%(±0,021) de cinzas; 0,99%(±0,05) de proteínas; 11,11% de carboidratos totais, 52,36 kcal/100g para valor energético, 7,73%(±0,016) de açúcares redutores e 7,88%(±0,001) de açúcares totais; 11,5°Brix; pH de 5,60; acidez titulável total de 0,057% e 127,72mg/100g(±2,92) de vitamina C. Em relação aos pigmentos presentes, a pitáia vermelha apresentou 38,78mg/100g(±0,257) de antocianinas totais na polpa e 3,24 mg/100g(±0,117) presentes na casca. Entretanto, o pigmento predominante na polpa de pitáia foram as betaninas, com teor de

2,27%(±0,001), valor este que vêm indicar o grande potencial da polpa de pitiaia para o uso como um corante natural.

Palavras chaves: *Hylocereus undatus*, caracterização físico-química, pigmentos.

Fonte financiadora: EMBRAPA.