

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA POLPA DE ABRICÓ EM DIFERENTES GENÓTIPOS

NEVES, G.A.R (1); SANTANA, M.F.S.(2); CARVALHO, J.E.U. de (2); NASCIMENTO, W.M.O. do (2)

(1) Universidade do Estado do Pará- Centro de Ciências Naturais e Tecnologias – Belém, PA; (2) Embrapa Amazônia Oriental - Laboratório de Agroindústria - Belém, PA. email: msantana@cpatu.embrapa.br

O abricoteiro (*Mammea americana* L.) é espécie exótica introduzida da Índia ocidental, norte da América do Sul e Central, onde é amplamente cultivado. Pertence a família Clusiaceae, com plantas de porte arbóreo de até 20 metros de altura. O fruto é uma drupa volumosa de 12 a 18 cm de diâmetro, epicarpo rugoso, mesocarpo (parte comestível) constituído de polpa compacta, firme, cor de abóbora, sementes ovaladas, com 6 a 8 cm de comprimento, se apresentam com número de um a quatro por fruto. O trabalho teve como objetivo a caracterização físico-química da polpa de frutos colhidos de oito matrizes no Campo Experimental da Embrapa Amazônia Oriental. Foram realizadas as seguintes determinações: análises de umidade, resíduo mineral fixo, pH, sólidos solúveis, e acidez de polpas de abricó. Os resultados para valores de pH ficaram em torno de 3; a acidez entre de 0,5 e 0,16% ; cinza variou de 0,07 a 0,22%; a umidade teve média de 89,50%; os teores para sólidos solúveis tiveram resultados entre 8 e 10° Brix. Estes valores indicam, que os genótipos analisados podem ser utilizados in natura e também na formulação de alimentos.

Palavra-chave: Clusiaceae, *Mammea americana*, Abricó