

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE FRUTOS DE CAJAZEIRA (*Spondias mombin* L.) COLETADOS NA REGIÃO MEIO-NORTE DO BRASIL

Lúcio Flavo Lopes Vasconcelos¹, Francisco das Chagas Oliveira², Valdomiro Aurélio Barbosa de Sousa ¹, Cristiane Lopes Carneiro de Souza² e Eugênio Celso Emérito Araújo¹

A cajazeira é uma fruteira que encontra-se distribuída espontaneamente em diversas regiões do Brasil. Seus frutos são utilizados pelas agroindústrias regionais, principalmente na fabricação de polpa congelada, sendo considerada uma das mais demandada entre as polpas de frutas comercializadas. Objetivando caracterizar física e quimicamente os frutos de cajazeira coletados na região Meio-Norte do Brasil, a fim de gerar conhecimentos básicos para a exploração racional dessa espécie, através da identificação de materiais genéticos superiores, foram realizadas coletas de frutos de 19 genótipos de cajazeira no período de março a maio de 2000, abrangendo os municípios de Timon-MA e Teresina-PI. Os frutos foram levados para o Laboratório de Fisiologia Vegetal da Embrapa Meio-Norte, onde mediram-se as suas características físicas e químicas. Observou-se uma grande variação entre os genótipos. A massa de frutos variou de 6,75 a 19,20 g; o comprimento médio de 2,66 a 4,02 cm e o diâmetro médio de 2,03 a 2,80 cm. As porcentagens de casca, de caroço e de polpa variaram de 12,37 a 24,28%, de 24,39 a 33,96% e de 40,38 a 62,65%, respectivamente. Quanto às características químicas, os genótipos apresentaram as seguintes variações médias: SST (°Brix) de 10,0 a 16,0%; ATT de 0,69 a 2,35 meq ácido cítrico/100 ml; relação brix/acidez de 4,4 a 20,29; e pH de 1,43 a 2,83.

¹Embrapa Meio-Norte, CP 01, 64.000-970, Teresina, PI, e-mail: lúcio@cpamn.embrapa.br

²Bolsista da Embrapa Meio-Norte.