



CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA SEMENTE DE MARACUJÁ DO MATO (*Passiflora cincinnata* Mast)

ANA JÚLIA DE BRITO ARAÚJO, SILVANA BELÉM DE OLIVEIRA, FÁBIA FERNANDES PINHEIRO DA COSTA, LUCIANA CAVALCANTI DE AZEVEDO, FRANCISCO PINHEIRO DE ARAÚJO.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA-EMBRAPA SEMIÁRIDO, UNICAMP-UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS, IF- SERTÃO PE (INSTITUTO FEDERAL DO SERTÃO PERNAMBUCANO)

A espécie *Passiflora cincinnata* Mast. (maracujá do mato) apresenta ocorrência freqüente e espontânea na região semiárida do Nordeste brasileiro, sendo considerado um fruto com grande potencial de mercado por possuir aroma e sabor marcantes. As sementes do maracujá são consideradas boa fonte de óleo vegetal, que pode ser utilizado nas indústrias alimentícias e, principalmente, nas de perfumes e aromas. Com o intuito de fornecer subsídios para o desenvolvimento científico da espécie *Passiflora cincinnata* Mast., ampliar as possibilidades de aproveitamento desse fruto e, dessa forma, contribuir para economia da região, o presente trabalho teve como objetivo determinar as características físico-químicas da semente do maracujá do mato. Os frutos foram colhidos no Campo Experimental da Caatinga, pertencente à Embrapa Semi-Árido, Petrolina-PE, sendo transportados para o Laboratório Experimental de Alimentos do IF-SERTÃO-PE. As análises foram realizadas na semente de maracujá do mato, em base seca, sendo realizadas em triplicata através da avaliação do conteúdo de umidade em estufa a vácuo a 70°C, lipídeos por extração contínua com hexano em aparelho de Soxhlet, teor de minerais totais por incineração em mufla a 550°C, teor de proteína pelo método de Kjeldahl. Os resultados revelaram que a semente do maracujá do mato apresenta elevado teor de proteína (9,3 mg.00g⁻¹), se comparado aos valores citados pela Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO) para cereais e derivados. Também se percebe significativo teor de lipídeos na semente (24%). Os valores de umidade e cinzas encontrados foram, respectivamente, 24% e 1,64%. O teor de lipídeos (24%) apresenta grande relevância para o aproveitamento da semente do maracujá do mato, como fonte de obtenção de óleo para elaboração de produtos derivados dessa matéria-prima, a qual poderá ser aproveitada de diversas formas pelas indústrias alimentícias, farmacêuticas e cosméticas. A semente do maracujá do mato apresenta potencial nutricional, com teores de proteínas e lipídeos expressivos, para formulação de novos produtos obtidos por meio do aproveitamento desse resíduo, sendo mais uma alternativa para contribuir com a economia da região semiárida. Estudos relacionados à identificação e quantificação dos tipos de ácidos graxos presentes no óleo da semente do maracujá do mato são fundamentais para aproveitamento desse resíduo.

Palavras-chave: Resíduo industrial, região semiárida, aproveitamento