

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE TOTAL DE FRUTOS DO SAPOTIZEIRO DURANTE SEU DESENVOLVIMENTO

Samira Pereira Moreira², Luciana de Siqueira Oliveira¹, Carlos Farley Herbster Moura², Maria Raquel Alcântara de Miranda¹

¹Departamento de Bioquímica e Biologia Molecular – UFC; ²Embrapa Agroindústria Tropical, CP 3761, CEP 60511-110, Fortaleza, CE, Brasil.
E-mail: samiraufc@yahoo.com.br

O sapoti é um fruto climatérico, originário da América Central e reconhecido por seu delicioso sabor adocicado e levemente adstringente. O objetivo deste trabalho foi avaliar a influência do desenvolvimento sobre a qualidade pós-colheita e a atividade antioxidante total do fruto do sapotizeiro. Frutos de duas cultivares, Sapoti Ipacuru (BRS 227) e Sapota Tropical (BRS 228), provenientes da Estação Experimental da Embrapa Agroindústria Tropical, localizada no Município de Paraipaba, CE, foram colhidos em quatro estádios de maturação: 90, 120, 150 e 180 dias. Os frutos foram analisados em quatro repetições, quanto ao conteúdo de sólidos solúveis (SS), pH, acidez titulável (AT), vitamina C, flavonoides amarelos, polifenóis extraíveis totais (PETs) e atividade antioxidante total (AAT). Durante o seu desenvolvimento, a cv. Sapoti Ipacuru apresentou um aumento significativo no conteúdo de SS, variando de 7,65 °Brix a 12,10 °Brix. A AT reduziu significativamente de 0,31% para 0,12% de ácido málico, contudo não foi observada variação significativa nos valores do pH. A relação SS/AT aumentou significativamente com o desenvolvimento dos frutos, contribuindo, assim, com a melhoria da qualidade que variou de 28,21 a 99,14. A cv. Sapoti Ipacuru apresentou, durante o seu desenvolvimento, diminuição significativa nos conteúdos de vitamina C (25,23 mg/100 g a 14,33 mg/100 g), PETs (2.090,90 mg a 528,63 mg de ácido gálico/100 g) e na AAT (2.481,99 µM a 337,63 µM Trolox/g de polpa), enquanto o conteúdo dos flavonoides amarelos não apresentou variação significativa (3,24 mg/100 g a 6,91 mg/100 g de polpa). Durante o desenvolvimento, o conteúdo de SS na cv. Sapota Tropical aumentou significativamente, variando de 8,20 °Brix a 11,23 °Brix, enquanto a AT reduziu significativamente de 0,29% a 0,12% de ácido málico e o pH aumentou ligeiramente. Foi observado um aumento significativo da relação SS/AT variando de 27,89 a 96,70. O conteúdo de vitamina C (23,62 mg/100 g

a 16,08 mg/100 g), flavonoides amarelos (11,44 mg/100 g a 5,59 mg/100 g), PETs (1.663,83 mg a 620,30 mg de ácido gálico/100 g) e AAT (2.382,89 μ M a 424,13 μ M de Trolox/g de polpa) diminuiu significativamente durante a fase de desenvolvimento. Com os resultados obtidos, pode-se concluir que durante o desenvolvimento dos frutos do sapotizeiro, houve melhoria da qualidade, contudo, redução na atividade antioxidante.

Palavras-chave: *Manilkara zapota* L., qualidade, pós-colheita.

Agradecimentos: CNPq/INFT, Capes, Embrapa.