



## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DA POLPA DE CAJU *IN NATURA* REFRIGERADA E CONGELADA

Furtado, M.T.<sup>1</sup>, Nunes, C.J.S.<sup>1</sup>, Souza, M.L.de<sup>2\*</sup>, Maia, A.G.<sup>1</sup>, Furtado, C.M.<sup>3</sup>, Cunha, C.R.<sup>4</sup>

<sup>1</sup>PPG em Agronomia/Produção Vegetal, Universidade Federal do Acre, Rio Branco-AC, e-mail: [mtf\\_agro@hotmail.com](mailto:mtf_agro@hotmail.com), [carinenunes24@hotmail.com](mailto:carinenunes24@hotmail.com), [altenira\\_sm@hotmail.com](mailto:altenira_sm@hotmail.com)

<sup>2\*</sup>Centro de Ciências Biológicas e da Natureza, PPG em Agronomia/Produção Vegetal, Universidade Federal do Acre, e-mail: [mluzen@hotmail.com](mailto:mluzen@hotmail.com)\*

<sup>3</sup>Unidade de Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal do Acre, e-mail: [cydia10@gmail.com](mailto:cydia10@gmail.com)

<sup>4</sup>Embrapa-AC, Rio Branco-AC, e-mail: [clarissa@cpafac.embrapa.br](mailto:clarissa@cpafac.embrapa.br)

O pedúnculo de caju (*Anacardium occidentale* L.) tem amplo potencial de aproveitamento na agroindústria. O objetivo deste trabalho foi avaliar as características físico-químicas da polpa de caju sob diferentes condições de armazenamento. O experimento foi realizado na Unidade de Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal do Acre. Os pseudofrutos foram colhidos no estágio fisiológico de maturação completamente maduros, selecionados, lavados e higienizados com água clorada a 200 ppm por 15 minutos. A polpa foi extraída em centrifuga, sem adição de água, envasada em recipientes de polietileno com tampa, capacidade 100 mL, refrigerada ou congelada e analisada até o 25º dia. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado com três tratamentos e quatro repetições. As variáveis avaliadas: ácido ascórbico, sólidos solúveis(°Brix), pH e acidez titulável foram submetidas a análise de variância e as médias comparadas pelo teste Scott-knott a 5%. O teor de ácido ascórbico em mg100g<sup>-1</sup> não diferiu significativamente a 5%, entre a polpa refrigerada até três dias e a congelada até o 25º dia, todavia, diferiu da polpa *in natura*, contudo todas conservaram no final, teor acima de 80 mg100g<sup>-1</sup> de ácido ascórbico, atendendo a legislação. O tratamento congelado por 3, 6, 9 e 25 dias alcançou maior acidez titulável, quando comparado aos *in natura* por um dia e refrigerado por um, dois e três dias. O pH dos tratamentos *in natura* e refrigerado por dois dias diferiram estatisticamente dos demais, apresentando-se menores. Sólidos solúveis(°Brix) dos tratamentos *in natura* e refrigerado por um dia e o congelado por 25 dias apresentaram-se maiores. Os conteúdos de ácido ascórbico em mg100g<sup>-1</sup> são 204,36 na polpa de caju *in natura* recém-extraída, 168,33 e 157,50 nas polpas armazenadas, sob refrigeração aos três dias e congelamento aos 25 dias, porém conformes a legislação. A refrigeração e o congelamento são eficazes para preservar o ácido ascórbico da polpa de caju.

**Agradecimentos:** CAPES e UFAC