

E. Ciências Agrárias - 1. Agronomia - 4. Fitotecnia

CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA E FÍSICO-QUÍMICA DE GENÓTIPOS SELECIONADOS DE UMBU-CAJAZEIRA

Marília Souza Salomão de Lima ¹

Ana Cristina Vello Loyola Dantas ²

Antonio Augusto Oliveira Fonseca ³

Vanessa de Oliveira Almeida ¹

Joedson Pinto Barroso ⁴

1. Mestranda em Recursos Genéticos Vegetais - UFRB

2. Prof. Dra. CCAAB - UFRB - Orientadora

3. Prof. Msc. CETEC - UFRB

4. Graduando em Agronomia - UFRB

INTRODUÇÃO:

Entre as fruteiras com potencial de exploração econômica no Nordeste do Brasil, encontra-se a umbu-cajazeira (*Spondia sp*), espécie nativa pode ser consumida in natura ou sob forma de polpas para sucos, sorvetes, entre outras. Atualmente o nível de conhecimento técnico e da variabilidade genética da umbu-cajazeira é pequeno e requer esforços para ampliá-lo para se atingir um melhor aproveitamento da fruta. As características físico-químicas como sabor, odor, textura e valor nutritivo quando relacionados com os caracteres físicos são atributos que conferem qualidade dos frutos para a comercialização e industrialização. No programa de melhoramento a caracterização permite identificar genótipos potencialmente úteis, com produção de frutos tanto para consumo in natura, quanto para processamento da polpa. Assim, este trabalho teve como objetivo a caracterização química e físico-química de frutos de genótipos selecionados de umbu-cajazeiras, provenientes da região do semiárido da Bahia.

METODOLOGIA:

O material foi coletado de genótipos de umbu-cajazeira georreferenciados e caracterizados por dois anos (2008 e 2009) na região semiárida da Bahia. Foram selecionados 10 genótipos provenientes dos municípios de Serrinha, Santo Estevão, Santa Barbara, Itaberaba e Milagres. Os frutos foram coletados entre março a maio de 2010, diretamente no solo, sob a copa das plantas, tendo-se o cuidado de amostrar apenas os que se encontravam íntegros e encaminhados para o laboratório de Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, em Cruz das Almas. Após extração e homogeneização, as polpas foram avaliadas quanto ao pH; acidez titulável (AT); sólidos solúveis totais (SST), em grau BRIX a 25°C; relação SST/AT e teor de vitamina C (ácido ascórbico). Os dados foram analisados por meio de estatística descritiva utilizando-se medidas de tendência central (média) e de variabilidade dos dados (desvio padrão e coeficiente de variação).

RESULTADOS:

A média obtida para pH foi 2,52 com de variação de 2,25 (genótipo 10) e 2,66 (genótipo 31). Frutos com altos valores de pH são preferidos para consumo in natura, porém para as indústrias de processamento constitui um problema, favorecendo o desenvolvimento de microrganismos e leveduras. Em relação aos sólidos solúveis totais (SST), houve uma variação de 9,67 a 13,73 °Brix, com uma média de 11,91 °Brix. Para acidez total (AT) a média foi de 1,29%, com o menor valor apresentado pelo genótipo 31 (0,98%) e o maior valor obtido no genótipo 10 (1,96%). Para as indústrias de processamento, frutos com maior acidez requerem menor adição de ácidos para a sua conservação. A vitamina C variou de 7,04 (genótipo 31) e 22,88 mg/100g (genótipo 35), com média de 17,91 mg/100g. A relação SST/AT apresentou uma média de 9,39 e variação de 6,99 a 10,85. Quanto ao Índice tecnológico (IT), a média encontrada foi de 17,91 com variação de 13,10 a 23,75.

CONCLUSÃO:

Existe variabilidade entre os genótipos de umbu-cajazeira e os resultados indicam potencialidade dos frutos tanto para uso industrial como para o consumo *in natura*.

Instituição de Fomento: CAPES

Palavras-chave: *Spondia* sp, Variabilidade, Recursos Genéticos.