

CARACTERIZAÇÃO DE FRUTOS DE UMBU-CAJÁZEIRAS COMERCIALIZADO NA FEIRA LIVRE DE CRUZ DAS ALMAS-BA.

Márcio Barros dos Santos¹, Ricardo Luis Cardoso², Antônio Augusto Oliveira Fonseca³, Milene do Nascimento Conceição⁴

¹Mestrando -UFRB marciobarrosdossantos@yahoo.com.br,²Professor orientador - UFRB, Cruz das Almas-Ba,³Co-orientador- UFRB,⁴Graduanda –UFRB

O fruto do umbu-cajá (*Spondias spp*) assume posição de destaque no tocante ao aspecto comercial em função das suas características físicas e físico-químicas que lhe proporciona um aroma e sabor único. Entretanto estas características variam, além do fator genético, com o local, os tratos culturais, a época de colheita, o estágio de maturação, etc. Assim, o objetivo deste trabalho foi obter informações sobre estas características físicas e físico-químicas nos frutos de umbu-cajá, comercializados na feira livre de Cruz das Almas-Ba. Para realizar o trabalho, foram adquiridos 5 Kg de frutos maduros na feira livre da cidade de Cruz das Almas – Ba. No Laboratório de Tecnologia de Alimento da Universidade Federal do Recôncavo (UFRB), a amostra foi dividida em cinco sub-amostra nos quais foram efetuadas 50 mensurações físicas e 4 repetições para as medidas física das quais foram: massa dos frutos; rendimento em polpa, sementes e formato do fruto. Físico-químicas analisou-se: pH, acidez titulável, sólidos solúveis, açúcares redutores, totais e ácido ascórbico utilizando o método do iodato de potássio conforme recomendações do Instituto Adolfo Lutz (1985). Os resultados médios encontrados para o comprimento e diâmetro foram $4,38 \pm 1,12$ e $3,17 \pm 0,16$ respectivamente, a massa do fruto $23,06 \pm 4,01g$ e as percentagens de polpa, semente e casca foram 63%, 20% e 17% respectivamente. Enquanto que o formato variou entre piriforme e ovalado. O pH e a acidez obtiveram valores iguais a $2,35 \pm 0,12$ e $2,56 \pm 0,56$ respectivamente, sólidos solúveis $10,0 \pm 2,11$ °Brix e os açúcares totais $8,15 \pm 1,15$ e redutor igual $5,15 \pm 1,09$ enquanto que o ácido ascórbico foi de $8,0 \pm 3,98$. Os valores de percentagem em polpa, pH, sólidos solúveis, acidez e vitamina C do umbu-cajá em estudo lhe caracteriza como uma fruteira de excelente potencial para fins de consumo in natura bem como para processamento.

Palavras chave: *Spondias spp*, caracterização física e físico-química.