

RESUMO SIMPLES

**AÇÚCARES EM FRUTOS DE JUAZEIRO (*Ziziphus joazeiro* Mart.)**

Jéssica Leite da Silva<sup>1</sup>, Ana Marinho do Nascimento<sup>2</sup>, Tatiana Marinho Gadelha<sup>3</sup>, Osvaldo Soares da Silva<sup>4</sup>, Franciscleudo Bezerra da Costa<sup>5</sup>

**INTRODUÇÃO:** A caatinga apresenta grande diversidade de plantas com notável potencial na indústria alimentícia, entre elas o juazeiro. O juazeiro produz frutos amarelos, com polpa branca e sabor doce, rica em constituintes com propriedades antioxidantes, como ácido ascórbico e compostos fenólicos. Apesar dos trabalhos já direcionados a avaliação dos frutos de juazeiro ainda é escasso estudos para avaliar detalhadamente componentes, como a composição de açúcares. **OBJETIVOS:** Objetivou-se avaliar os açúcares (sólidos solúveis, açúcares totais, açúcares redutores e não redutores) de frutos de juazeiro colhidos no estágio maduro. **MATERIAIS E MÉTODOS:** Os frutos de juazeiro maduros foram colhidos de plantas localizadas na Universidade Federal de Campina Grande, campus Pombal/PB. Após a colheita, seleção, classificação, remoção de sujidades e retirada do pedúnculo, os frutos foram despulpados manualmente com auxílio de facas e a polpa processada em processador de suco doméstico com adição de água na proporção 1:1 (massa:volume). A quantificação dos açúcares foi realizada por meio da análise de sólidos solúveis, empregando refratômetro digital, sendo a polpa filtrada em camada de algodão; os açúcares totais foram quantificados pelo método da antrona; os açúcares redutores determinados conforme o método do ácido dinitrosalicílico; os açúcares não redutores foram quantificados pela diferença dos açúcares totais e os açúcares redutores. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** Observou-se elevada concentração de açúcares, 31,31% de sólidos solúveis, 29,44 g 100g<sup>-1</sup> de açúcares totais, sendo destes, 1,11 g 100g<sup>-1</sup> de açúcares redutores e 28,33 g 100g<sup>-1</sup> de açúcares não redutores. O alto conteúdo de sólidos solúveis influencia positivamente no rendimento de produtos como doces, geleias, compotas, uma vez que, para cada °Brix de aumento na matéria-prima resulta no incremento de 20% no rendimento industrial. Os resultados indicam que a maioria dos sólidos solúveis presentes no fruto de juazeiro são açúcares totais, bem como, a grande parte dos açúcares totais são do tipo não redutores. Os resultados obtidos para açúcares totais encontram maiores em relação a frutas como manga (13,91 g 100g<sup>-1</sup>) e abacaxi (12,86 g 100g<sup>-1</sup>), indicando que os frutos de juazeiro podem ser utilizados na industrialização de produtos que necessitam de alta concentração de açúcar, como doces, geleias, compotas entre outros. **CONCLUSÃO:** Os frutos de juazeiro tem quantidade elevada de sólidos solúveis, sendo, a grande maioria açúcares totais. Demonstrando que os mesmos podem ser utilizados para processamento, tendo em vista que resultará em elevado rendimento industrial, ou mesmo, para o consumo *in natura*, uma vez que, frutos com alto teor de açúcar são mais apreciados pelos consumidores

Palavras-chave: Juá, Sólidos solúveis, Rendimento, Consumo.

\*Autor para correspondência

Recebido para publicação em 30/10/2019; aprovado em 04/12/2019

<sup>1</sup>Doutoranda em Engenharia de Processos, Centro de Ciências e Tecnologia, Universidade Federal de Campina Grande, Campus Campina Grande, [jessicaleite2010@gmail.com](mailto:jessicaleite2010@gmail.com)

<sup>2</sup>Doutoranda em Engenharia de Processos, Centro de Ciências e Tecnologia, Universidade Federal de Campina Grande, Campus Campina Grande. [anamarinho06@hotmail.com](mailto:anamarinho06@hotmail.com)

<sup>3</sup>Mestranda em Horticultura Tropical, Centro de Ciência e Tecnologia Agroalimentar, Universidade Federal de Campina Grande, Campus Pombal. [tatianamarinho08@hotmail.com](mailto:tatianamarinho08@hotmail.com).

<sup>4</sup>Professor da Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal de Campina Grande, Campus Campina Grande. [osvaldo\\_so2002@yahoo.edu.br](mailto:osvaldo_so2002@yahoo.edu.br).

<sup>5</sup>Professor da Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal de Campina Grande, Campus Pombal. [franciscleudo@ccta.ufcg.edu.br](mailto:franciscleudo@ccta.ufcg.edu.br).