

RESUMO SIMPLES

TEORES DE AÇÚCARES EM FRUTOS DE
Spondias purpurea

Tatiana Marinho Gadelha¹, Ana Marinho do Nascimento², Jéssica Leite da Silva³, Charlene Maria Alcântara⁴,
Franciscleudo Bezerra da Costa⁵

INTRODUÇÃO: A Ciriguela é fruto apreciado no nordeste do Brasil, sendo consumido na forma “in natura” e utilizado para a fabricação de polpas, sorvetes e sucos. É de importância econômica para a região, visto que possui potencial para o mercado brasileiro. A aceitação do ciriguela pelos consumidores ocorre devido ao sabor característico que é influenciado pelo estágio de maturação, uma vez que os frutos colhidos antes de completarem o amadurecimento apresentam sabor acidulado. Portanto, o conhecimento sobre o conteúdo de açúcar em frutos é uma ferramenta importante, já que os consumidores buscam por frutos mais adocicados. **OBJETIVOS:** Tendo em vista essa problemática, objetivou-se determinar os teores de açúcares em frutos ciriguela colhidos maduros. **MATERIAIS E MÉTODOS:** Foram utilizados frutos obtidos na cidade de Sousa, Paraíba. Os ciriguelas foram colhidos e transportados para o Laboratório de Química Bioquímica e Análise de Alimentos da Universidade Federal de Campina Grande, Campus Pombal. Os frutos foram higienizados em água corrente e conduzidos para a avaliação dos sólidos solúveis, açúcares totais, açúcares redutores e açúcares não redutores. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** Os teores de sólidos solúveis foram de 15,43% sendo considerado alto, vale ressaltar que esse resultado corresponde a todas as substâncias dissolvidas na polpa do fruto, levando em consideração que o açúcar tem maior predominância. O açúcar não redutor obtido foi de 9,84 g 100 g⁻¹, valor corresponde à reserva energética que o fruto possui, podendo ele ser convertido em açúcares de menor peso molecular. Já os redutores foram de 0,05 g 100 g⁻¹, resultado esperado uma vez que esses compostos possuem uma alta capacidade de reação e são facilmente convertidos. O açúcar total foi de 9,89 g 100 g⁻¹ valor que caracteriza um fruto doce. Houve correlação significativa entre as variáveis estudadas, visto que os parâmetros estão diretamente relacionados ao conteúdo de açúcares presente nos frutos. Observou-se uma forte correlação positiva entre os teores de sólidos solúveis, açúcares totais, açúcares redutores e não redutores, mostrando que as variáveis estão intimamente ligadas. **CONCLUSÃO:** A ciriguela obteve maior conteúdo de sólidos solúveis e açúcares totais ao completarem a maturação, indicando que o fruto possui características organolépticas que agradam os consumidores.

Palavras-chave: Açúcares totais. Ciriguela. Sólidos solúveis.

*Autor para correspondência

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

¹ Mestranda em Horticultura Tropical, Centro de Ciência e Tecnologia Agroalimentar, Universidade Federal de Campina Grande, Campus Pombal. tatianamarinho08@hotmail.com.

² Doutoranda em Engenharia de Processos, Centro de Ciências e Tecnologia, Universidade Federal de Campina Grande, Campus Campina Grande. anamarinho06@hotmail.com

³ Doutoranda em Engenharia de Processos, Centro de Ciências e Tecnologia, Universidade Federal de Campina Grande, Campus Campina Grande. jessicaleite2010@gmail.com

⁴ Graduanda em Engenharia de Alimentos, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, Universidade Federal de Campina Grande, Campus Pombal. charlenealcantara7@gmail.com.

⁵ Professor da Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal de Campina Grande, Campus Pombal. franciscleudo@ccta.ufcg.edu.br.