

RESUMO SIMPLES

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE FRUTOS
Spondias purpurea

*Tatiana Marinho Gadelha*¹, *Ana Marinho do Nascimento*², *Jéssica Leite da Silva*³, *Larissa Félix Macêdo*⁴,
*Franciscleudo Bezerra da Costa*⁵

INTRODUÇÃO: A cirigueleira é uma espécie muito conhecida no nordeste brasileiro, pois produz frutos de sabor exótico, aroma característico e de boa aceitação pelos consumidores. Seus frutos têm destino diversificado podendo ser comercializados “in natura” e utilizados na fabricação de subprodutos. No intuito de aumentar o aproveitamento dos frutos é importante ter um conhecimento das características físico-químicas, uma vez que a ciriguela é uma fruta perecível e necessita de alguns cuidados pós-colheita. **OBJETIVOS:** Desta forma, objetivou-se avaliar as características físico-químicas de frutos da cirigueleira após a colheita. **MATERIAIS E MÉTODOS:** Foram utilizados frutos obtidos na cidade de Sousa, Paraíba. As ciriguelas foram colhidas e transportadas 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 do pH, concentrações de íons H⁺, acidez titulável e ácido ascórbico. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** Os frutos da cirigueleira obtiveram um pH de 3,70 considerado normal se comparado a literatura, em contrapartida observou-se uma elevada concentração de íons H⁺ que foi de 203 µM, a correlação entre essas variáveis foi -0,998 sendo negativamente alta, isso deve-se ao comportamento inversamente proporcional dessa característica. O teor de acidez titulável foi de 0,81%, influenciada pelo valor do pH e concentrações de H⁺, tendo em vista que em pH baixo a concentração de H⁺ e a acidez aumentam, esses parâmetros são importantes porque estão relacionados ao sabor do fruto. Houve uma correlação negativa entre o pH e a acidez. No entanto, ocorreu uma correlação positiva entre a acidez e a concentração de H⁺, mostrando que essas variáveis estão interligadas. O ácido ascórbico foi de 30 mg 100 g⁻¹, sendo uma característica importante, visto que quanto maior a quantidade de vitamina C melhor a aceitabilidade do fruto, uma vez que, esse composto atua na prevenção de doenças. Houve forte correlação negativa entre o ácido ascórbico e a acidez. **CONCLUSÃO:** A ciriguela apresentou baixa acidez e elevada concentração de ácido ascórbico, comprovando que o fruto possui excelente característica relacionada ao sabor e ao valor nutricional.

Palavras chave: Acidez, Ácido ascórbico, Ciriguela.

*Autor para correspondência

Recebido para publicação em 30/10/2019; aprovado em 05/12/2019

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 Agronomia, Centro de Ciência e Tecnologia Agroalimentar, Universidade Federal de Campina Grande, Campus Pombal, larissafelixmcd@gmail.com.

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