



Universidade Federal  
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



## Conservação dos frutos do umbuzeiro em três de maturação e sob duas temperaturas de refrigeração

Maria Marlene S. VIEIRA, Júlia M. BEZERRA, Lorena L. MEDEIROS, Adriana F. dos SANTOS, Wélida C. D. VENCESLAU.

Maria Marlene S. Vieira

Aluna do curso de Engenharia de Alimentos – UFCEG

Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000

Pombal - PB. E-mail: [lenaengenharia@hotmail.com](mailto:lenaengenharia@hotmail.com)

O umbuzeiro (*Spondias tuberosa* ssp.) é uma planta típica do sertão e do agreste destaca-se por possuir diversos mecanismos contra a falta de água, como às raízes modificadas, os xilopódios. Entretanto, durante o período de máxima produção, existe uma grande perda do produto devido à falta de uma infra-estrutura adequada. O trabalho teve como objetivo avaliar a conservação de frutos gênero *Spondias*: umbu (*Spondias tuberosa* ssp.) na região do semiárido da Paraíba, durante o período pós-colheita, sob duas temperaturas de armazenamento, em três estádios de maturação. Foram considerados os seguintes estádios de maturação para os frutos de umbuzeiro avaliados: estágio I – frutos com quebra da coloração verde - Breacker (B); estágio II – frutos com início da pigmentação amarela (IP); estágio III – fruto com predominância do amarelo (PA). As condições de armazenamento utilizadas foram câmaras incubadoras BOD, sob 8°C e 12°C ± 95% UR. As avaliações para as duas temperaturas foram realizadas a cada 2 dias (0, 2, 4, 6, 8, 10 e 12 dias pós-colheita). Foram realizadas avaliações físico-químicas e avaliação subjetiva de aparência. Foram instalados um delineamento inteiramente casualizado em esquema fatorial de 3 x 7, com 3 repetições de 20 frutos/parcela. Verificou-se menor perda de massa dos frutos na temperatura de 8°C, apresentando-se comercialmente viáveis em um período de aproximadamente 10 dias. Verificou-se pouca variação dos teores de SS entre os tratamentos, principalmente para a temperatura de 8°C. Pode-se observar um decréscimo do teor de ácido ascórbico para os estádios de maturação avaliados, independente das temperaturas avaliadas. Observou-se que o estágio III apresentou um limite de aceitação de aproximadamente 8 dias, para as duas temperaturas, sendo este inferior aos demais estádios avaliados. De acordo com os resultados observados concluiu-se que a temperatura de refrigeração foi essencial para a manutenção da qualidade dos frutos do umbu, principalmente para frutos mantidos sob 8°C. Concluiu-se também que o estágio I é o estágio mais indicado para conservação de frutos de umbu.

**Palavras-chave:** umbu, refrigeração, estádios de maturação.

