



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Caracterização da cajarana em diferentes estádios de maturação (*Spondiasdulcis*)

Marília V. LIMA, Elton B. SOUSA, Gizelda S. FABRÍCIO, Lindemberg A. LEITE, Wagner J. F. NUNES

Marília Veloso Lima

Acadêmico do Curso de Bacharelado em Agroindústria – UFPB – Universidade Federal da Paraíba – Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias, Campus de Bananeiras, 58220-000.

Bananeiras-PB: marilia_veloso_lima@hotmail.com

Fruta exótica, a cajarana (*Spondiasdulcis*) é originária das Ilhas da Polinésia, pertencente família Anacardiácea, seu cultivo é predominantemente em pomares domésticos sendo encontrados nas regiões Norte e Nordeste do Brasil, podendo ser consumida de diferentes maneiras: *in natura*, beneficiada na forma de polpa ou processada como sorvetes. Neste trabalho objetivou-se analisar as características físicas e químicas dos frutos da cajarana em diferentes estádios de maturação. Para o presente estudo os frutos foram colhidos na cidade de Solânea-PB e em seguida encaminhados para o Laboratório de Química da UFPB-Campus III, as análises foram realizadas em triplicatas cada uma contendo três repetições, os frutos foram separados em três grupos de maturação de acordo com a sua coloração, I para os frutos de casca com coloração predominantemente verde, II “de vez” para os frutos com oscilações entre o verde e o amarelo na coloração da casca, III maduro para os frutos completamente amarelos. Foram observados os seguintes requisitos: massa fresca (g), firmeza, diâmetro longitudinal e equatorial (cm), colorimetria (L; A; B; C; H), rendimento de casca, polpa e caroço (g) vitamina C ($\text{mg}\cdot 100\text{mL}^{-1}$), sólidos solúveis (SS, %), açúcares solúveis totais (%), acidez titulável (AT, % ácido cítrico), pH, açúcares redutores e não redutores (%). Quanto ao peso fresco os frutos do estágio III apresentaram os maiores resultados, já para a acidez titulável não houve diferença significativa. A vitamina C decresceu do estágio I ao III e quanto ao pH observou-se um maior crescimento no estágio III. O teor de (SS) foi crescente do estágio I ao III, quanto ao teor de açúcares redutores e não redutores observou-se uma diminuição no estágio II com relação aos outros estádios. As análises permitiram a identificação do desenvolvimento do fruto, tendo atingido seus maiores valores no estágio III.

Palavras-chave: caracterização, frutos, estádios.

