**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](mailto: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 cajaranazeira 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 analises 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 (mg.100mL–1), sólidos solúveis (SS, %), açúcares solúveis totais (%), acidez titulável (AT, % ácido cítrico), pH, açucares redutores e não redutores (%). Quanto ao peso fresco os frutos do estádio III apresentaram os maiores resultados, já para a acidez titulável não houve diferença significativa. A vitamina C decresceu do estádio I ao III e quanto ao pH observou-se um maior crescimento no estádio III. O teor de (SS) foi crescente do estádio I ao III, quanto ao teor de açucares redutores e não redutores observou-se uma diminuição no estádio II com relação aos outros estádios. As análises permitiram a identificação do desenvolvimento do fruto, tendo atingido seus maiores valores no estádio III.

**Palavras-chave**: caracterização, frutos, estádios.