



**AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE LICHIAS (*Litchi chinensis* Sonn.)
COMERCIALIZADAS EM TERESINA-PIAUI**

Sousa, PB^{1*}; Silva, EF¹; Silva, MJM¹; Silva, FWS¹; Reis, DCC¹; Nascimento, VLV¹

¹Curso de Tecnologia em Alimentos. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI), Praça da Liberdade, N 1597, Centro, Teresina, Piauí, e-mail*: pollysousa100@gmail.com

A licheira é uma frutífera subtropical originária do sul da china e introduzida no Brasil, sendo hoje amplamente cultivada no sudeste, tanto em pomares domésticos como comerciais. Os frutos são globosos ou ovalados, de casca quebradiça, com polpa translúcida e doce; maturação no início de verão, sendo consumidas principalmente no seu estado natural. Este fruto é utilizado, fresco, enlatado, desidratado ou processado em sucos, vinhos, pickles, compotas, sorvetes e iogurtes tendo sua comercialização lenta, devido ao pouco conhecimento do modo de cultivo, bem como o curto tempo de vida desses frutos. A qualidade dos frutos é atribuída às suas características físicas externas e físico-químicas da polpa, responsáveis pelo sabor, aroma e valor nutritivo. Portanto, esta pesquisa visou analisar as características físico-químicas da polpa, casca e semente de frutos de lichias comercializadas em Teresina – Piauí. Para tanto analisou-se pH, acidez total titulável (ATT), sólidos solúveis totais (SST), relação SST/ATT, vitamina C, umidade e resíduos minerais fixos. Foram analisadas dez caixas contendo cada uma 20 frutos. Todas as análises foram realizadas em triplicata e conforme as Normas Analíticas do Instituto Adolf Lutz. Os valores observados nesta pesquisa para polpa, casca e semente foram respectivamente: pH (6,9; 6,18 e 6,54); ATT (0,18; 0,13 e 0,07%); SST (18,03; 2,0 e 2,03°Brix); relação SST/ATT (100,36; 15,32 e 32,22%); vitamina C (24,63; 0,92 e 0,84 mg/100g); umidade (81,42; 69,39 e 45,74%) e resíduos minerais fixos (0,95; 0,99 e 0,99%). Os resultados apontam que o fruto em questão tem potencial para aproveitamento da polpa na indústria de beneficiamento de sucos, por apresentar quantidades apreciáveis de vitamina C, acidez, resíduos minerais fixos e alta relação SST/ATT.