

Nº 256 –CARACTERIZAÇÃO DE PEDÚNCULOS DE CLONES DE CAJUEIRO-ANÃO

Vitória Maiza de Souza Silva⁽¹⁾; Márcia Régia Souza da Silveira²; Ruth Rodrigues Moura¹; Maria Ionete Chaves Nogueira²; Carlos Farley Herbster Moura²; Amanda Sousa de Oliveira³; Antônia Caricielle Amaro da Cruz¹; Matheus Araújo Pereira³; Domingos Sávio Leitão Machado da Silva Filho³; Ana Cecília Ribeiro de Castro²

¹Universidade Federal do Ceará. ²Embrapa Agroindústria Tropical. ³Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará.

OBJETIVOS

Caracterizar pedúnculos de diferentes clones de cajueiro-anão do Banco Ativo de Germoplasma Caju (BAG Caju) da Embrapa Agroindústria Tropical quanto às características físico-químicas e compostos bioativos relacionados à qualidade desse material.

MATERIAL E MÉTODOS

Os pedúnculos de caju foram colhidos no campo experimental do município de Pacajus-CE, e em seguida transportados para o Laboratório de Pós-Colheita da Embrapa.

Foram avaliados três acessos (BAG 245, 016 e 315) na safra 2020/2021 para as características de teor de sólidos solúveis, determinado através do refratômetro digital (Marca: Atago) e expressos em °Brix; acidez titulável (AT), determinada por titulometria com solução de NaOH 0,01 N e expressa em g de ácido málico/100g; relação sólidos solúveis/acidez titulável (SS/AT), teor de vitamina C por Cromatografia Líquida de Alta Performance (HPLC) e teor de polifenóis extraíveis totais (PET), quantificado por espectrofotometria (Marca: Varian, Modelo: Cary 50 Bio) com o reativo Fenol Folin Ciocalteu, comprimento de

onda de 700 nm e expressos em µg de ácido gálico/100 mg de amostra.

RESULTADO

Todos os resultados obtidos estão apresentados na Tabela 1, abaixo.

Tabela 1. Valores obtidos para sólidos solúveis (SS), acidez titulável (AT), relação SS/AT, vitamina C e polifenóis extraíveis totais (PET) dos pedúnculos de caju.

Propriedades	BAG 245	BAG 016	BAG 315
SS (°Brix)	11,00	12,50	13,53
AT (%)	0,29	0,23	0,64
SS/AT	38,20	57,65	23,03
Vitamina C (mg/100g)	90,13	112,72	85,97
PET (µg/100mg)	142,76	136,32	147,57

Os dados são apresentados como média, n=3.

Para o teor de sólidos solúveis as médias variaram de 11,00 (BAG 245) a 13,53 °Brix (BAG 315); acidez titulável de 0,23 (BAG 016) a 0,64 % (BAG 315); a relação sólidos solúveis/acidez titulável de 23,03 (BAG 315) a 57,65 (BAG 016); o teor de Vitamina C de 85,97 (BAG 315) a 112,72 mg/100g (BAG 016); e o teor de polifenóis extraíveis totais de 136,32 (BAG 016) a 147,57 µg/100mg (BAG 315). Comparando os três acessos, o BAG 245 apresentou valores intermediários em todas as análises em relação aos outros dois acessos, com exceção dos sólidos solúveis. Além disso, pode-se dizer que o BAG 016 apresenta maior grau de doçura e maior quantidade de vitamina C, enquanto que o BAG 315 apresentou maior quantidade de compostos fenólicos.

CONCLUSÃO

Os acessos apresentaram boas características físico-químicas e de compostos bioativos relacionados à qualidade do pseudofruto e podem ser utilizados tanto para o consumo in natura quanto para o processamento.

AGRADECIMENTOS