

## CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E DE VITAMINA C DE PEDÚNCULOS DE ACESSOS DE CAJUEIRO-ANÃO

Vitória Maiza de Souza Silva<sup>1\*</sup>; Márcia Régia Souza da Silveira<sup>2</sup>; Ruth Rodrigues Moura<sup>1</sup>; Maria Ionete Chaves Nogueira<sup>2</sup>; Carlos Farley Herbster Moura<sup>2</sup>; Amanda Sousa de Oliveira<sup>3</sup>; Antônia Caricielle Amaro da Cruz<sup>1</sup>; Matheus Araújo Pereira<sup>3</sup>; Domingos Sávio Leitão Machado da Silva Filho<sup>3</sup>; Ana Cecília Ribeiro de Castro<sup>2</sup>

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

\*vitoriamaiza220@gmail.com

A cultura do cajueiro apresenta grande importância socioeconômica e cultural para a região Nordeste. Por conta da sua relevância, a Embrapa Agroindústria Tropical possui um Banco Ativo de Germoplasma (BAG Caju) para conservação do material genético deste pseudofruto. Diante do apresentado, o objetivo do presente estudo foi caracterizar pedúnculos de acessos de cajueiro-anão do BAG Caju, quanto às características relacionadas à qualidade. Os pedúnculos foram colhidos no campo experimental do município de Pacajus-CE, e em seguida transportados para o Laboratório de Pós-Colheita da Embrapa para as análises físico-químicas. Foram avaliados três acessos (BGC 245, 016 e 315) na safra 2020/2021 para as características de teor de sólidos solúveis por refratômetro, acidez titulável por titulometria, relação sólidos solúveis/acidez titulável, teor de vitamina C por Cromatografia Líquida de Alta Performance (HPLC) e teor de polifenóis extraíveis totais por espectrofotometria. Para o teor de sólidos solúveis as médias variaram de 23,03 (BGC 315) a 57,65 °Brix (BGC 016); acidez titulável de 0,23 (BGC 016) a 0,64 % (BGC 315); a relação sólidos solúveis/acidez titulável de 23,03 (BGC 315) a 57,65 (BGC 016); o teor de Vitamina C de 85,97 (BGC 315) a 112,72 mg/100g (BGC 016); e o teor de polifenóis extraíveis totais de 136,32 (BGC 016) a 147,57 µg/100mg (BGC 315). O acesso BGC 245 apresentou valores intermediários em todas as análises em comparação aos outros dois acessos. Sendo assim, os acessos apresentam boas características físico-químicas relacionadas à qualidade do pseudofruto e podem ser explorados tanto para o consumo in natura quanto para o processamento.

**Palavras-chave:** caju; germoplasma; caracterização.

**Agradecimentos:** Embrapa.