

178 - ÓLEO DE BOCAIÚVA E FÉCULA DE MANDIOCA NO REVESTIMENTO DE GUAVIRA

RAQUEL PIRES CAMPOS^{1*}, PRISCILA AIKO HIANE¹, MARIA ISABEL LIMA RAMOS¹,
MANOEL MENDES RAMOS FILHO¹

Resumo - A guavira (*Campomanesia* sp.), fruto nativo do Cerrado, também chamada de gabirola, apresenta sabor doce, suave e peculiar, com grande aceitação popular mas possui curto período de produção e vida útil reduzida. Visando prolongar a qualidade pós-colheita, avaliou-se a perda de massa e as características químicas dos frutos, após aplicação de fécula de mandioca (2%), associada a diferentes concentrações de óleo de bocaiúva (0,3; 0,6; 0,9; 1,2 e 1,5%) e adição do tensoativo Tween 80 (0,01%). Os frutos foram colhidos na região da Serra da Bodoquena-MS, e após aplicação dos tratamentos (quatro repetições, com dez frutos cada) foram armazenados em condições do ambiente ($26 \pm 2,5^{\circ}\text{C}$ e $52 \pm 5\%$ UR). Após três dias os frutos do grupo Controle atingiram 7,70% de perda de massa e a adição do óleo de bocaiúva reduziu essa perda principalmente nas concentrações de 0,6; 1,2 e 1,5%. Após seis dias, a perda de massa total dos frutos foi reduzida com o uso de óleo de bocaiúva nas concentrações de 1,2 e 1,5% ($11,69 \pm 0,99\%$ e $11,98 \pm 0,65\%$, respectivamente), enquanto os frutos Controle apresentaram $13,45 \pm 0,55\%$ e os revestidos somente com fécula de mandioca $12,79 \pm 0,39\%$ de perda de massa total. Os teores médios de sólidos solúveis não diferiram entre os frutos iniciais ($12,9 \pm 1,6^{\circ}\text{Brix}$) e os finais (entre $12,4 \pm 1^{\circ}\text{Brix}$ e $13,3 \pm 0,7^{\circ}\text{Brix}$). O valor médio inicial da acidez titulável foi de $0,359 \pm 0,047$ g de ac. cítrico/100 g de polpa, aumentando com o período de armazenamento, apresentando entre 0,421 (0,3% de óleo de bocaiúva) e 0,449 g de ácido cítrico/100 g de polpa (Controle) ao final de seis dias. A adição de óleo de bocaiúva ao revestimento de fécula de mandioca aplicado nas guaviras favoreceu a redução da perda de massa dos frutos e não alterou os conteúdos de sólidos solúveis e de acidez titulável.

¹ Departamento de Tecnologia de Alimentos e Saúde Pública, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Caixa Postal 549, CEP 79070-900, Campo Grande-MS.

*e-mail: raquel.campos@ufms.br