

## CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE DEZ ESPÉCIES DE FRUTÍFERAS NATIVAS DA AMAZONIA

Aparecida das Graças Claret de Souza<sup>1\*</sup>; Maria Geralda de Souza<sup>1</sup>; Ana Maria Santa Rosa Pamplona<sup>1</sup>; Francisco Célio Maia Chaves<sup>1</sup>

Embrapa Amazônia Ocidental<sup>1</sup>. \*aparecida.claret@embrapa.br

Tornar as frutas nativas da Amazônia mais conhecidas contribui para a conservação desses recursos genéticos, sendo a caracterização físico-química do fruto uma das estratégias. O objetivo foi caracterizar frutas nativas da Amazônia. Caracterizou-se 10 espécies quanto às características: do Fruto: peso médio (PF); comprimento (CF) e diâmetro (DF), % de casca (%C) e espessura de casca (EC); da Semente: peso médio (PS), % sementes (%S), número de sementes (NS), comprimento (CS), largura (LS) e altura (AS); da Polpa: % de polpa (%P), % umidade (%UP), ° Brix, pH e acidez (AC). Os resultados foram analisados por estatística descritiva utilizando-se medidas de tendência central (média) e de variabilidade de dados (desvio- padrão). Conhecida como pepino do mato (*Ambelania acida*), observou-se PF de 249,5±92,2 g, CF 12,9±1,4 cm, DF 6,6±0,5 cm, NS 125±30,9, PS de 5,2±1,3 g e polpa com 8,6 °Brix e 0,5 de AC. Moela de mutum (*Lacunaria jenmani*) PF 167,5±2,4g, CF 6,9±0,5cm e DF 6,4±0,5cm, 22,6±4,3%P, 6±3,0%S e 71,4±1,5%C, NS 20,4±15,3, CS 1,1±0,06cm, DS 0, 8±0,1cm e AS 0,5±0,03cm e 85,2±1,48%UP, pH2,9 ±0,02, e 12,7±0,8 ° Brix. Maracujá do mato (*Passiflora nítida*), PF 52,1 ±13,5g, CF 6,2±0,4cm e DF 5,4±0,7cm, PC 32, 7±9,3 g, EC 1,2±0,1cm e 62,4 %C. Ainda para P. nítida, o arilo gelatinoso, parte comestível e as sementes representaram 7,6±3,5% e 18±0,5 °Brix. Pitomba (*Talisia esculenta*), PF 10,1±1,5 g, CF de 2,9±0,3cm, DF 2,4±01 cm, PC de 3,5±0,4g e EC 0,18±0,02 cm, NS 1, PS 3,5±0,7 g, CS 2,3±0,2 cm, DS 1,4±0,1 cm e AS 1,3±0,07cm, 30,2±2,01%P, 35,1±3,44%C e 34,7±3,9%S. Pitomba do mato (*Talisia cerasina*), PF 1,6±0,1g, 9,5±2,6 %P, CF 1,7±0,07cm, DF1,3±0,04 cm, 60,6±2,7 %S e NS 1. Inajá (*Maximiliana maripa*), PF 19,5±1,6 g, CF 5,6±0,2 cm, DF 2,7±0,1 cm, NS 1, PS 10,9±1,1 g, 27,4±2,5 %P, 55,8±2,06 %S, 16,8±1,3 %C, CS 4,3±0,2 cm e DS 2,0±0,1 cm. Tucumã (*Astrocaryum aculeatum*), PF 35,1±5,04 g; CF 4,51±0,3 cm, DF 3,8±0,1 cm, PC 5,9±1,1g, PS 18,2±3,07 g, CS 3,03±0,3 cm, DS 3,0±0,2 cm, 51,6 %S, 31,6±2,18 %P e 63,1±0,9 %UP, 16,8 °Brix, pH 5,3±0,01, acidez 0,5±0,08. Caramuri (*Pouteria elegans*), PF 16,6±4,5 g, CF 3,5±0,2 cm, DF 2,9±0,3 cm, 50,07±5,5 %P e 2,5±0,1 g PS, CS 2,5±0,2 cm e DS 1,2±0,1 cm, polpa 19,4±3,1 °Brix e pH4,8±0,5. Uxi (*Endopleura uchi*), PF 37,0±5,9 g, CF 5,0±0,5 cm, DF 3,4±0,15cm, PC 4,6±10,7 g, PS de 19,1±4,5 g, 36,7± 6,1 %P, com 6,1±0,4°Brix e 31,9± 2,1 % UP. Piquiá (*Caryocar villosum*), PF 382,6±97,8g; CF 8,6±0,3 cm, DF 8,6±1,8 cm, 53,2±2,8 %C, 20,1±3,5 %S e 26,7±6,3 %P. O potencial dessas frutas é promissor, pois tem múltiplos usos, como para consumo in natura e/ou na indústria, sendo importante a conservação ex situ desses recursos genéticos em BAG.

**Palavras-chave:** recursos genéticos; fruticultura