



CIÊNCIA E TECNOLOGIA:
IMPLICAÇÕES NO ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

FEPEG

F Ó R U M
ENSINO • PESQUISA • EXTENSÃO • GESTÃO

REALIZAÇÃO:



APOIO:



ISSN: 1806-549X

CARACTERIZAÇÃO FÍSICA E FÍSICO-QUÍMICA DE MARACUJÁ DO MATO NATIVO DO NORTE DE MINAS GERAIS

Autores: LUCIELE BARBOZA DE ALMEIDA, MARIA CRISTINA FIÚZA RIBEIRO, TAINÁ FERREIRA DA ROCHA, MARISA DE SOUSA ROCHA, FLÁVIA SOARES AGUIAR, MARIANA OLIVEIRA DE JESUS, GISELE POLETE MIZOBUTSI

Introdução

O maracujá do mato (*Passiflora cincinnata* Mast.), também conhecido como maracujá da Caatinga, é uma fruta nativa resistente a seca. Seu sabor é marcado tanto pela doçura quanto pela acidez. O aroma de suas flores é atrativo as mamangavas.

Além de amplamente conhecido pelas suas propriedades medicinais, em especial, por ter efeito calmante e relaxante, o maracujá é uma rica fonte de potássio, ferro, fósforo, cálcio e vitaminas A, C e do complexo B. Suas características o torna matéria-prima para produção de produtos como sucos, polpas, geleias e sorvetes.

Objetivou-se realizar caracterização física e química do maracujá do mato nativo do norte de Minas Gerais.

Material e Métodos

Foram coletados trinta e seis frutos de maracujá do mato em condição natural de mata nativa na região de Matias Cardoso - MG, posteriormente os frutos foram levados ao Laboratório de Fisiologia Pós-Colheita da Universidade Estadual de Montes Claros Campus Janaúba, onde foram lavados e expostos ao ambiente para secar. Depois, foram distribuídos três frutos por bandeja, com doze repetições.

Posteriormente os frutos foram submetidos às determinações físicas: massa fresca (g) de cada unidade através de balança analítica digital. As medidas do comprimento longitudinal e diâmetro transversal foram determinadas com auxílio de um paquímetro e expressas em centímetros. A firmeza foi determinada pela força máxima de penetração de uma ponteira plana com 6 mm de diâmetro, com distância de 60 mm, utilizando-se um penetrômetro digital dos quais os resultados são expressos em Newton (N). A coloração da casca foi realizada através do Colorímetro digital, a qual expressa à cor em três parâmetros: L* (corresponde à claridade/luminosidade) que varia entre 0 (preto) e 100 (branco); a* (define a transição da cor verde (-a*) para a cor vermelha (+a*)) e b* (representa a transição da cor azul (-b*) para a cor amarela (+b)). A partir dos valores de L*, a* e b*, calcularam-se o ângulo Hue (°h) e o índice de saturação croma (C*).

Logo após, avaliou-se a quantidade de sólidos solúveis presentes no fruto com o auxílio de um refratômetro digital e o resultado foi expresso em °Brix. Extraiu-se 10g de suco da polpa e adicionou-se 90 mL de água destilada para obtenção do pH, realizada no pHmetro. Posteriormente utilizou-se 3 gotas de fenolftaleína (indicador) para determinação da acidez titulável com NaOH 0,5 N, e o resultado foi expresso em mg de ácido cítrico por 100 mL suco.

Resultados e Discussão

De acordo com a Tabela 1, obteve-se médias de comprimento e diâmetro, 4,68 cm e 4,31 cm, respectivamente. E a média de massa correspondeu a 58,35 g.

Remetendo-se as características físico-químicas do fruto (Tabela2), a média de pH obtida foi de 2,91 e sólidos solúveis 8,79 °Brix; próximos aos valores obtidos por OLIVEIRA JÚNIOR (2008), que compreende valores médios de pH 2,91 e sólidos solúveis 8,56 °Brix. A acidez titulável foi de 5,15%, similar ao valor encontrado por ANTÃO et al. (2008) de 5,10%. Ambos são variáveis responsáveis pelo sabor, o que implica na aceitação do produto pelo consumidor.

Ao que remete-se as variáveis descritivas da cor, para luminosidade, que se refere ao brilho, obteve-se média de 44,06; e cromaticidade igual a 20,78. Para o ângulo Hue, que corresponde a mudança de coloração de verde para amarelo, obteve-se média igual a 107,95.

Considerações Finais

O maracujá do mato apresenta teor de sólidos solúveis agradável ao paladar, ao mesmo tempo que apresenta pH baixo, o que caracteriza o sabor azedo do fruto.

Agradecimentos

Os autores agradecem à CAPES, ao CNPq, a FAPEMIG e a UNIMONTES pelo apoio financeiro.

Referências

ANTÃO et al. (2008). Caracterização física e química de maracujá-do-mato (*Passiflora cincinnata* Mast.) colhido em dois estádios de maturação. **Embrapa Semiárido**.

BIROLO, F. Embrapa lança primeira variedade de maracujá-da-caatinga para cultivo comercial. **Embrapa Semiárido**, 2016. Disponível em: < <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/13304501/embrapa-lanca-primeira-variedade-de-maracuja-da-caatinga-para-cultivo-comercial> > Acessado no dia 16 de Junho de 2018 às 07:38.

CERRATINGA. **Maracujá da Caatinga**. Disponível em: <<http://www.cerratinga.org.br/maracujadacaatinga/>> Acessado no dia 16 de Junho de 2018 às 07:00.

OLIVEIRA JÚNIOR, M. X., **Caracterização dos frutos de maracujazeiro-do-mato (*Passiflora cincinnata* Mast.) e superação de dormência de sementes**. Dissertação de Mestrado em Fitotecnia. Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia – UESB, Vitória da Conquista, 2008.



CIÊNCIA E TECNOLOGIA:
IMPLICAÇÕES NO ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

FEPEG

F Ó R U M
ENSINO • PESQUISA • EXTENSÃO • GESTÃO

REALIZAÇÃO:



APOIO:



ISSN: 1806-549X

Tabela 1. Valores médios e coeficiente de variação (CV) de características físicas de maracujá do mato nativo do Norte de Minas Gerais.

Característica	Média	CV (%)
Massa (g)	58,35	13,98
Comprimento (cm)	4,68	0,04
Diâmetro (cm)	4,31	0,03

Tabela 2. Valores médios e coeficiente de variação (CV) de características físico-químicas de maracujá do mato nativo do Norte de Minas Gerais.

Característica	Média	CV (%)
Sólidos Solúveis (°Brix)	8,79	0,42
pH	2,91	0,01
Acidez Titulavel (%)	5,15	0,14
Luminosidade da Casca	44,06	6,50
Ângulo Hue (°h)	107,95	3,68
Cromaticidade	20,78	9,53