

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA POLPA DE UMBU DE OCORRÊNCIA EM REGIÃO DO SEMIÁRIDO NORDESTINO

PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERIZATION OF THE UMBU PULP FROM OCCURRENCE IN THE NORTHEAST SEMI-ARID REGION

Lima, TLB¹; Santos, DC²; Figueirêdo, RMF¹

¹Universidade Federal de Campina Grande, Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola, Campina Grande-PB, Brasil, thallisma@gmail.com, rossana@deag.ufcg.edu.br

²Instituto Federal do Acre, Departamento de Tecnologia em Agroindústria, Xapuri-AC, Brasil, dvego.csantos@gmail.com

O umbuzeiro (*Spondias tuberosa* Arruda Câmara) é uma frutífera nativa do Nordeste brasileiro cuja principal característica é a sua resistência à intensa e dura seca próprias do semiárido com a estocagem de água nas raízes como “bolsões d’água”. Os frutos do umbuzeiro alimentam humanos e animais, e movimentam os mercados locais através do consumo *in natura*, sucos e doces, que evidenciam o valor sensorial do produto bem como o nutricional, pois é rico em sais minerais. Neste estudo, caracterizou-se quanto a parâmetros físico-químicos a polpa de umbu obtida a partir da colheita de frutos da região semiárida de Patos-PB, realizando-se a sanitização para obtenção da polpa usada nas análises de teor de água, sólidos totais, acidez total titulável, pH, sólidos solúveis totais, relação SST/ATT, luminosidade, intensidades de vermelho e amarelo, ângulo de tonalidade e croma, que foram realizados em triplicata. A polpa do umbu apresentou teor de água de 90,64%, indicando, provavelmente, elevada atividade de água que se torna um fator limitante na conservação do produto. O alto conteúdo de água somado à fina casca que recobre o fruto chama a atenção para o cuidado no manuseio e estocagem do produto. Com pH igual a 3,07 o fruto é considerado ácido já que é menor que 4,5 e assim impossibilita o desenvolvimento microbiano patogênico, enquanto que a acidez total titulável foi considerada relativamente alta, com valor de 1,32%, sendo característico do produto. O índice de sólidos totais observado foi de 9,36%, enquanto que os sólidos solúveis foi de 9,53 °Brix sendo, portanto, facilmente aceito pelos paladares mais exigentes na experiência do sabor do fruto *in natura*, detendo uma sensação de doçura, a saber ratio, de 7,22. A polpa apresentou colorimetria com maior índice para a cor amarela (intensidade de amarelo +b* igual a 40,05) do que a vermelha (intensidade de vermelho +a* de 3,04), com grau de luminosidade, L*, igual a 57, caracterizando-se como polpa clara. Ainda, foram identificados os parâmetros de ângulo de tonalidade (h*) pouco maior que 85 e croma (C*) com resultado de 40,17, indicando polpa a região do amarelo (h*=90°) e com intensidade de cor viva. Em conjunto, os resultados mostraram que mesmo sob condições de seca, o fruto do umbuzeiro ainda apresenta alta valorização que complementam a alimentação de comunidades atingidas pela escassez de água e pela falta de outros alimentos, além de chamar a atenção para a sua comercialização e maior dedicação nos produtos secundários da polpa.

PALAVRAS-CHAVE: Fruta nativa; Processamento; Economia regional.

AGRADECIMENTOS: CNPq e UFCG.

