

E.M Consulesa M.M Trad

Campo Grande ,24 agosto de 2017

prof:Idalina 9ano A

Aluno.Sarah villata n:23

Karoline oliveira n:21

TRABALHO DE QUIMICA...

71Caracterização física e química de frutos de cagaita (Eugenia dysenterica)

Washinton Luiz Gomes dos Santos Filho

Graduado

em Tecnologia de Alimentos, Esp. Segurança Nutricional e Qualidade de Alimentos.

Universidade do Estado do Pará

(UEPA), Campus XV, Redenção

—

Pará.

Resumo

-

O presente trabalho teve por objetivo avaliar as características físicas e químicas dos frutos de cagaita

oriundos do município de Conceição do Araguaia

—

Pará. Os frutos foram caracterizados individualmente quanto ao peso total, do endocarpo e da polpa

e os diâmetros longitudinais e transversais, além das mesmas determinações do endocarpo. Foram calculados os rendimentos de polpa e endocarpo. Os frutos e endocarpos foram medidos com

auxílio de paquímetro digital, as medidas consistiram em diâmetro longitudinal e

transversal, obtendo assim o índice

de formato dos mesmos. A polpa dos frutos foi caracterizada quanto a composição físico

-

química de pH, acidez (% ácido cítrico), umidade (%) e sólidos totais (%). . Foi observado que os frutos e

endocarpos de cagaita apresentaram

índice de formato levemente redondos. Em relação ao rendimento de polpa foi

observado que os frutos de cagaita

foram enquadrados na categoria de rendimento muito alto, pois os mesmos apresentaram valores médio

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, POLIFENÓIS E FLAVONOIDES AMARELOS EM FRUTOS DE ESPÉCIES DE PITAIAS COMERCIAIS E NATIVAS DO CERRADO

RESUMO

- Apesar do grande potencial comercial da pitiaia, ainda são escassos os estudos de caracterização

físico-química de frutos da pitiaia, principalmente considerando espécies nativas do Cerrado. Neste trabalho,

objetivou-se analisar a caracterização físico-química, polifenóis e flavonoides amarelos totais de frutos

de espécies de pitiaia

Hylocereus costaricensis

,

Hylocereus undatus

Selenicereus setaceus

e

Selenicereus

megalanthus

. Para as avaliações físico-químicas, foram realizadas as análises de sólidos solúveis, pH e acidez total titulável. Para a determinação dos compostos fenólicos, realizaram-se as análises de polifenóis

extraíveis totais e flavonoides amarelos. Foram observadas diferenças significativas entre as espécies de

pitiaia e entre as partes basal, mediana e apical dos frutos, quanto às características físico-químicas e a

concentração de compostos fenólicos. A espécie

S. megalanthus

apresentou maior quantidade de sólidos

solúveis, apresentando, assim, a polpa mais doce. Tal característica foi mais pronunciada na parte mediana

do fruto de todas as espécies. Houve diferença significativa entre o pH, com valores variando de 4,84 a

5,67, classificando-se como alimentos pouco ácidos. A acidez variou de 0,10 % a 0,15 % de ácido cítrico.

H. costaricensis

merece destaque pela presença de maior quantidade de polifenóis totais e de flavonoides amarelos, diferenciando-se significativamente das demais espécies.

Termos para indexação:

Cactaceae, variabilidade genética, melhoramento.