

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA POLPA DA *Malpighia glabra* L.

PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERIZATION OF *Malpighia glabra* L. PULP

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, dyego.csantos@gmail.com

A acerola (*Malpighia glabra* L.) é originária das Antilhas. A aceroleira foi amplamente difundida em várias regiões do Brasil, sendo hoje uma fruta de ocorrência em todo o território brasileiro, mas com característica muito bem adaptada para o clima semiárido, evidenciado pela alta produção do fruto nos estados do Nordeste brasileiro. Apesar da variedade de produtos feitos da acerola, o consumo *in natura* do fruto e sucos ainda são umas das principais formas de consumo. Neste estudo, caracterizou-se quanto a parâmetros físico-químicos a polpa de acerola colhida na região semiárida, na cidade de Campina Grande-PB, realizando-se a sua sanitização para obtenção da polpa usada nas análises. As determinações foram realizadas todas em triplicata conforme metodologia do Instituto Adolfo Lutz. A coloração do fruto é o aspecto externo que mais chama a atenção para o seu consumo, já que a casca se torna bem brilhante, variando entre o amarelado, alaranjado ou avermelhado. Como resultado para a intensidade de vermelho (+a*) foi observado índice igual a 31,87, com intensidade de amarelo (+b*) de pouco mais de 45,00, com luminosidade (L*) de 44,70, caracterizando assim uma claridade intermediária, com intensidades de amarelo e vermelho relativamente próximas, demonstrando uma coloração mais alaranjada da polpa. O ângulo de tonalidade (h*) e croma (C*), respectivamente, observados foram 54,75 e 55,22. A polpa da acerola apresentou alto teor de água (91,90%). O alto conteúdo de água somado à fina casca do fruto é importante para o cuidado na guarda do produto, pois a ocorrência de machucados no fruto e a sua deterioração é mais acentuada. Com pH igual a 3,48 o fruto é considerado ácido (< 4,5) e assim impossibilita o desenvolvimento microbiano de patógenos, enquanto que a acidez total titulável foi elevada, com índice de 2,15%, o que contribui para o sabor ácido característico do fruto. O índice de sólidos totais observado foi de 8,10% enquanto que os sólidos solúveis observados neste trabalho foi de 8,27 °Brix, sendo, portanto, evidenciado um teor de *ratio* de 3,85, o que garante uma baixa sensação de doçura. O baixo conteúdo de açúcares é um aliado na maior facilidade na conservação pós-colheita dos frutos, pois tarda a fermentação interna e a deterioração do fruto, aumentando a sua vida útil. Como conjunto de resultados, os parâmetros observados demonstram o potencial do fruto da aceroleira para a sua difusão no seu processamento em muitos outros produtos, valorizando o seu alto valor nutricional que mesmo em regiões de semiárido ainda são preservadas, sendo uma ótima alternativa para o consumo doméstico *in natura* na forma de sucos.

PALAVRAS-CHAVE: Aceroleira; Produto regional; Nutrição.

AGRADECIMENTOS: CNPq e UFCG.

