



16, 17 e 18 de novembro de 2016.
Campina Grande, Paraíba, Brasil

PROPRIEDADES FÍSICAS E FÍSICO-QUÍMICAS DA JABUTICABA VISANDO SUA INOVAÇÃO TECNOLÓGICA

Felipe Almeida Soares¹, Josivanda Palmeira Gomes²

RESUMO

O estudo das propriedades físicas e físico-químicas de produtos agrícolas tem sido um fator muito importante para conservação e armazenagem dos mesmos e para o desenvolvimento de máquinas e equipamentos agroindustriais. Diante disso o presente estudo teve por objetivo caracterizar o fruto da jabuticaba, contribuindo para o aumento da escassa literatura na área. Foram calculados seus diâmetros por meio dos métodos de projeção e do paquímetro e determinado o valor médio da área e do volume superficiais, da esfericidade e circularidade do fruto. Na caracterização físico-química foram calculados o teor de umidade, sólido solúveis totais, acidez total titulável, a relação SST/ATT, cinzas, atividade de água e os parâmetros de cor (L^* , a^* e b^*). Os resultados encontrados mostraram que os métodos usados foram satisfatórios na obtenção destas propriedades. Podendo assim contribuir para um melhor aproveitamento do fruto na indústria e no consumo *in natura*.

Palavras-chave: *Myrciaria Cauliflora* Berg, conservação, pós-colheita, armazenamento.

¹Graduando em Engenharia Civil, Departamento de Engenharia Civil, UFCEG, Campina Grande, PB, e-mail: felipealmeida12.eng@gmail.com

²Engenharia Agrícola, Professora Doutora, Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola, CTRN/UFCEG, Campina Grande, PB, e-mail: josivanda@gmail.com,



16, 17 e 18 de novembro de 2016.
Campina Grande, Paraíba, Brasil

PHYSICAL AND PHYSICOCHEMICAL 'JABUTICABA' OF TARGETING ITS TECHNOLOGICAL INNOVATION

ABSTRACT

The study of the physical properties and physicochemical agricultural products has been a very important factor for the preservation and storage thereof and for the development of agro-industrial machinery and equipment. Therefore this study aimed to characterize the fruit of 'jabuticaba', contributing to the increase of the scarce literature in the area. Their diameters were calculated by means of the projection methods of the caliper and determined the average surface area and volume, sphericity and roundness of the fruit. The physicochemical characterizations were calculated moisture content, total soluble solid, titratable acidity, TSS/TTA, ash, water activity and color parameters (L^* , a^* and b^*). The results showed that the methods used were satisfactory in obtaining these properties. Thus being able to contribute to a better utilization of the fruit industry and fresh consumption.

Keywords: *Myrciaria Cauliflora* Berg, conservation, post-harvest storage.