



CARTA DE MATURAÇÃO E ASPECTO FÍSICO-QUÍMICO EM FRUTOS DE MANDACARU.

Charlene Maria de Alcântara¹, Franciscleudo Bezerra da Costa²

RESUMO

O mandacaru é uma planta típica da caatinga, com frutos muito atrativos visualmente e indefinidos quanto estágio de maturação adequado para colher. Objetivou-se avaliar a evolução da maturação e o ponto de colheita dos frutos de mandacaru. Os frutos foram coletados higienizados, selecionados e classificados quanto o grau de maturação. O delineamento experimental foi conduzido com três estádios, sendo o estágio verde, transição e maduro, e cada tratamento foi avaliado em 4 repetições. Os parâmetros avaliados nos frutos foram massa fresca, rendimento, diâmetro, firmeza, coloração, pH, concentração de íons H⁺, acidez titulável, sólidos solúveis, ratio e ácido ascórbico. Os resultados físicos dos frutos em relação à massa fresca da polpa, o rendimento e o diâmetro aumentaram com a maturação, já a espessura e a firmeza diminuíram. Os dados colorimétricos foram influenciados com a maturação. O pH reduziu, os sólidos solúveis e valor de ratio aumentaram, em relação à concentração de íons H⁺ houve aumento e ácido ascórbico houve redução dos valores. Os frutos no estágio verde indicaram inviabilidade comercial. No mandacaru em estágio de maturação de transição aumentaram o conteúdo de polpa e o teor de sólidos solúveis indicou seu consumo *in natura*. Os frutos maduro apresentaram maior rendimento e equilíbrio doce-ácido, com melhor aproveitamento para o beneficiamento à indústria de alimentos.

Palavras-chave: Cactaceae, *Cereus jamacaru*, Ponto de colheita.

¹Graduanda de Engenharia de Alimentos, Centro de Ciência e Tecnologia Agroalimentar- CCTA, UFPA, Pombal, PB, e-mail: charlenealcantara7@gmail.com.

²Engenheiro Agrônomo – UFERPA. Doutor, Centro de Ciência e Tecnologia Agroalimentar - CCTA, UFPA, Pombal, PB, e-mail: franciscleudo@yahoo.com.br.



MATURATION AND PHYSICAL-CHEMICAL ASPECT IN MANDACARU FRUITS.

ABSTRACT

Mandacaru is a typical plant from the Caatinga, with very attractive fruits that are visually undefined and the ripening stage suitable for harvesting. Aim was to evaluate the evolution of maturity and harvest point of mandacaru fruits. The fruits were collected sanitized, selected and classified the degree of maturation. The experimental design was carried out with three stages, being the green, transition and mature stages, and each treatment was evaluated in 4 repetitions. The evaluated parameters were the fruit fresh weight, yield, diameter, firmness, color, pH, concentration of H⁺ ions, acidity, soluble solids, ratio and ascorbic acid. The physical results of the fruits in relation to fresh pulp mass, yield and diameter increased with maturation, whereas thickness and firmness decreased. The color data were influenced with maturation. The pH reduced, the soluble solids and ratio value increased, in relation to the concentration of H⁺ ions there was an increase and ascorbic acid there was a reduction in the values. The fruits in the green stage indicated commercial impracticability. In the transitional maturation stage mandacaru, the pulp content increased and the soluble solids content indicated its fresh consumption. Ripe fruits had higher yield and sweet-acid balance, with better use for processing in the food industry.

Keywords: Cactaceae, *Cereus jamacaru*, Harvest point.