

BIOMETRIA E CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS DO

FRUTO DE *Alibertia edulis* L.

YAHAGI, Luciane Yukari^{1*} (luciane_yukari@hotmail.com); **COSTA, Tais Boveda**¹ (taiscosta.ufgd@gmail.com); **GIUNCO, Aline Janaina**² (alinejgiunco@gmail.com); **MELO, Rogério Macedo**³ (rogerio99melo@gmail.com); **VIEIRA, Maria do Carmo**⁴ (vieiracm@terra.com.br); **SANJINEZ-ARGANDONA, Eliana Janet**⁵ (elianaargandona@ufgd.edu.br).

¹Discentes do curso de Engenharia de Alimentos da UFGD – Dourados. * Bolsista PIBIC PRONEX;

²Mestranda do programa de pós-graduação em Biologia Geral/Bioprospecção da UFGD – Dourados;

³Mestrando do programa de pós-graduação em Agronomia da UFGD – Dourados. Bolsista CAPES;

⁴Docente da Faculdade de Ciências Agrárias da UFGD – Dourados. Bolsista PQ CNPq;

⁵Docente da Faculdade de Engenharia da UFGD – Dourados.

Alibertia edulis (Rich.) é conhecida como marmelo do Cerrado, puruí, apuruí, marmelada, marmelada-de-cavalo, marmelada-de-bezero e amanina é frequentemente encontrada em áreas do Cerrado. Seus frutos apresentam cor marrom e polpa carnosa de sabor doce, sendo consumidos pela população local, na forma *in natura*, em geleias ou doces. Porém, pouco se conhece da sua morfologia e caracterização, e, portanto, essas informações podem auxiliar na determinação de padrões no manejo, na conservação pós-colheita e no processamento. O presente estudo objetivou determinar a biometria dos frutos do marmelo do Cerrado e as características físicas e químicas da parte comestível. Os frutos foram colhidos na Fazenda Santa Madalena no município de Dourados-MS em estágio de maturação verde. Cinquenta frutos escolhidos aleatoriamente foram submetidos às seguintes análises: diâmetro longitudinal e transversal, massa fresca total e da parte comestível e cor, determinada por análise instrumental avaliando-se os parâmetros L* (claridade), a* (verde-vermelho) e b* (azul-amarelo). Na parte comestível foram analisados umidade, atividade de água, resíduo mineral, lipídeos, acidez e pH. Os valores dos diâmetros longitudinal e transversal dos frutos foram $39,29 \pm 2,21$ mm e $43,38 \pm 2,70$ mm, respectivamente, com coeficiente de variação (CV) entre 5,6 e 6,3% demonstrando formato esférico. A massa do fruto inteiro ($45,19 \pm 6,63$ g) apresentou ampla variabilidade (CV= 14,66%) em função do conteúdo de sementes. A massa da parte comestível representa $36,43 \pm 2,81$ % do fruto inteiro. Verificou-se predominância das cores verde ($a^* = -9,85 \pm 2,19$) e amarelo ($b^* = 26,71 \pm 3,37$). A parte comestível apresentou alta umidade ($72,64 \pm 0,51$ g/100g) e atividade de água ($0,973 \pm 0,00$) o que torna o fruto altamente perecível, fator limitante na pós-colheita. O conteúdo de minerais foi de $0,86 \pm 0,04$ g/100g. Assim como na maioria dos frutos, o teor de lipídeos é baixo ($0,26 \pm 0,07$ g/100g). No que se refere à acidez ($0,40 \pm 0,08$ g ácido tartárico/100g) e ao pH ($4,91 \pm 0,09$), a parte comestível pode ser considerada pouco ácida (pH>4,5), podendo favorecer o crescimento microbiano. Do exposto, os resultados alcançados neste estudo fornecem informações importantes do marmelo do Cerrado e que podem subsidiar trabalhos de melhoramento genético e sua exploração comercial, principalmente no processamento dos frutos para fins alimentícios ou medicinais.

Palavras-chave: Marmelo do cerrado. Morfologia. Propriedades químicas.

Agradecimentos: À FUNDECT, CNPq e CAPES, pela concessão das bolsas e financiamento da pesquisa.