



CARACTERÍSTICAS BIOMÉTRICAS E FÍSICAS DO BACURI (*Scheelea phalerata*)

SOUZA, Caroline Lacerda¹ (professoraveronica@gmail.com); **ARAÚJO, Sarah de Souza**² (sarah_de_souza@yahoo.com.br); **ARAÚJO, Priscila de Souza**² (pry_rj@hotmail.com); **GIUNCO, Aline Janaina**³ (alinejgiunco@gmail.com); **SANJINEZ-ARGANDOÑA, Eliana Janet**⁴ (elianajanet@gmail.com)

¹Discente da Escola Estadual Vilmar Vieira Mato, Programa de Iniciação Científica Júnior- CNPQ/FAEN-UFGD;

²Mestre pelo Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da FAEN -UFGD;

³Discente do Programa de Pós-Graduação em Biotecnologia e Biodiversidade da UFGD;

⁴Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UFGD.

O bacuri (*Scheelea phalerata*) é uma espécie frutífera presente no Cerrado, tradicionalmente utilizado pela população local e com elevado potencial econômico. Apresenta atividades anti-inflamatória, antioxidante e antibacteriana, e tem sido amplamente empregado na elaboração de sucos, sorvetes, cremes e doce. Para o uso racional e eficaz do fruto das diferentes espécies, a biometria e a coloração podem auxiliar, já que são importantes instrumentos para detectar a variabilidade dentro de uma mesma população ou entre populações de uma mesma espécie. O objetivo deste estudo foi verificar as características biométricas e físicas dos frutos de bacuri. O experimento foi conduzido no Laboratório de Ciências da Escola Estadual Vilmar Vieira Matos-Dourados/MS e Laboratório do Grupo de Estudos e Processos Agroindustriais do Cerrado (GEPPAC) da Faculdade de Engenharia da Universidade Federal da Grande Dourados-Dourados/MS (UFGD). Os frutos foram coletados na região de Itaporã/MS e transportados ao laboratório escolar, sendo sanitizados por imersão em solução de dicloroisocianurato de sódio dihidratado 0,66% (teor de cloro ativo 3%), acondicionados em embalagens de polietileno e armazenados a 10°C até o uso. Cento e vinte unidades de frutos maduros visualmente sadios e sem deformações foram empregados para determinar os parâmetros biométricos: índice de formato, diâmetro externo longitudinal (DEL); diâmetro externo transversal (DET); massa do fruto inteiro; densidade aparente; massa da casca; massa da polpa; massa do endocarpo e a amêndoa. A coloração do fruto inteiro e da polpa foi determinada obtendo-se os parâmetros de cor L* (claro ou escuro), a* (verde-amarelo), b* (azul-amarelo), saturação da cor (C*) e a tonalidade da cor (h*). Os resultados foram avaliados quanto ao valor médio das repetições e desvio padrão. O bacuri apresentou formato ovoide e com ápice ligeiramente pontiagudo, observado pela média do índice de formato ($1,62 \pm 0,13$ mm) e valores obtidos para os diâmetros longitudinal ($56,93 \pm 3,88$ mm) e transversal ($35,18 \pm 1,68$ mm) do fruto. O valor médio das repetições do peso dos frutos foi de $36,16 \pm 5,37$ g, o que sugere que o desenvolvimento fisiológico do fruto estava completo no momento da coleta. A densidade aparente dos frutos foi $1,17 \pm 0,54$ g/mL, o que mostra aderência da polpa à casca. No que se refere às partes do fruto, a casca representa 13,33% do fruto inteiro, a polpa de 16,54%, o endocarpo e a amêndoa de 62,60%. A casca do bacuri apresentou coloração marrom escuro, confirmadas pelos parâmetros L* ($33,54 \pm 2,96$), a* ($15,86 \pm 2,10$), b* ($18,38 \pm 3,88$), C* ($24,50 \pm 3,49$) e h* ($0,85 \pm 0,14$), e a polpa apresentou coloração amarelo, confirmadas por L* ($40,46 \pm 4,65$), a* ($8,85 \pm 0,67$), b* ($39,25 \pm 3,74$), C* ($40,23 \pm 3,77$) e h* ($1,35 \pm 0,01$). As características biométricas e a coloração são fatores que determinam a diferença entre as populações de bacuri e as espécies existentes. O formato, a coloração e o rendimento da polpa nos mostram o grau de amadurecimento dos frutos. Além disso, o conhecimento do percentual da parte comestível é muito importante, porque indica ou não, o potencial tecnológico do fruto como matéria-prima para a agroindústria de alimentos, fármacos, cosméticos e biocombustível.

Palavras-chave: biometria, frutos do Cerrado, fruto de palmeira.

Agradecimentos: Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pela concessão de bolsa de iniciação científica ao primeiro autor. Os autores agradecem também à Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) e Fundação de Apoio ao Desenvolvimento do Ensino, Ciência e Tecnologia do Estado de Mato Grosso do Sul (FUNDECT) pelo apoio financeiro.