



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Caracterização física e físico-química da atemóia “gefner”

Luzia M. de M. SILVA, Francinalva C. de SOUSA, Elisabete P. de SOUSA, Christopher S. de A. CRUZ

Luzia Márcia de Melo Silva

Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Engenharia Agrícola – Universidade Federal de Campina Grande – UFCG – 58109-970 PB – Brasil. E-mail: luziamarcia86@yahoo.com.br

A atemóia é um fruto híbrido derivado do cruzamento entre um fruto tropical, a fruta-do-conde ou ata (*A. squamosa*), muito cultivada no Brasil e em regiões de clima quente, e um fruto subtropical, a cherimoia (*A. cherimola*), nativa das regiões andinas do Chile, Peru, Bolívia, Equador e em locais de clima ameno (Bonaventure, 1999; Tokunaga, 2000). Os frutos da atemoieira são destinados principalmente ao consumo in natura. Quando maduros pesam em média 0,10 - 2,00 kg, a polpa é de cor branca e possui de 20 a 50 sementes; o teor de sólidos solúveis varia de 15,0° a 24,0° Brix, e a acidez titulável (AT) de 0,19 a 0,26 g ácido cítrico / 100 g polpa. Esses frutos, apesar de seu aspecto rústico, são muito delicados e extremamente perecíveis (Marcellini *et al.*, 2003). O presente trabalho objetivou efetuar a caracterização física e físico-química da fruta atemóia (*Annona squamosa* L. x *Annona cherimolla* Mill), fisiologicamente semi-maduras, comercializada em uma rede de supermercados da cidade de Juazeiro do Norte – Ce, visando identificar novas matérias-primas para o processamento de produtos a base de polpa e, conseqüentemente, ajudar no processamento de forma satisfatória. A atemóia foi encaminhada ao Laboratório de Bromatologia e Química da Faculdade de Tecnologia – FATEC Cariri, para as determinações dos parâmetros físicos: peso do fruto (PF), diâmetros longitudinal (DL) e transversal (DT); e determinação dos parâmetros físico-químicos: umidade relativa (%), acidez total titulável (%ATT), pH, sólidos solúveis totais (°Brix) e nível de vitamina C total (mg/100g). De acordo com os resultados obtidos as frutas analisadas apresentaram um peso médio de 344,73g, DL de 105 mm e DT de 72mm. Em relação aos parâmetros físico-químico pode ser definido que a atemóia, em virtude de sua umidade relativa de 69,85 % é altamente susceptível a deterioração e em relação ao seu teor de sólidos solúveis apresenta um grau de doçura acentuado (25° Brix) sendo bem superior ao apresentado por Melo (2001) para graviola que teve uma média de 14,7° Brix, no entanto é importante enfatizar que esse fato está diretamente relacionado ao grau de maturação que as frutas se encontram, tendo em vista que durante o amadurecimento ocorrem processos metabólicos como a sínteses e degradação de compostos que aumentam os sólidos em suspensão e os teores de alguns açúcares. O frutos da atemóia apresentaram uma acidez de 0,12%, pH de 5,36% , e um conteúdo de vitamina C em torno de 41,18 mg/100g.

Palavras-chave: atemóia, caracterização física e físico-química.

