



Universidade Federal  
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



## Conteúdo de carboidratos em *Spondias* durante a fase pós-colheita sob refrigeração

Maria Marlene S. VIEIRA, Júlia M. BEZERRA, Lorena L. MEDEIROS, Adriana F. dos SANTOS, Maíra F. LOPES

Maria Marlene Silva Vieira

Aluna do curso de Engenharia de Alimentos – UFCG

Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000

Pombal - PB. E-mail: [lenaengenharia@hotmail.com](mailto:lenaengenharia@hotmail.com)

Dentre os frutos que vem despertando interesse, especialmente para agroindústria, destacam-se os do gênero *Spondias*. A procura pelos frutos deste gênero deve-se principalmente as boas características para a industrialização e para o consumo “in natura”. Os carboidratos mudam tanto em qualidade quanto em quantidade durante o amadurecimento do fruto, sendo a degradação do amido uma das características mais marcantes, produzindo açúcares redutores e/ou não redutores. O objetivo do presente trabalho foi avaliar as transformações de carboidratos de frutos do gênero *Spondias*: ciriguela (*Spondias purpurea* L) e o umbu (*Spondias tuberosa* Arr. Câm.) durante o período pós-colheita, sob duas temperaturas de armazenamento, em três estádios de maturação. Foram avaliados os seguintes estádios de maturação: estágio I – frutos com quebra da coloração verde - Breaker (B); estágio II – frutos com início da pigmentação amarela (IP); estágio III – fruto com predominância do amarelo (PA). As condições de armazenamento utilizadas foram câmaras incubadoras BOD, ajustadas para as temperaturas de 12 e 8° C ± 95% UR. As avaliações para as duas temperaturas foram realizadas a cada 2 dias durante 12 dias pós-colheita. De acordo com resultados, verificou-se que os frutos da ciriguela nos tratamentos avaliados sob 12° C, apresentaram uma tendência a aumento durante o período de armazenamento, enquanto que os frutos sob 8° C apresentaram pouca oscilação quanto ao teor de açúcares redutores durante os períodos avaliados. Para os frutos do umbu armazenados a 12° C, também se observou uma tendência do aumento dos açúcares com o avanço do período de armazenamento. Verificando-se também que o estágio III demonstrou apresentar os maiores teores de açúcares redutores para os frutos avaliados. Quanto aos açúcares solúveis totais (AST), apresentaram também um leve decréscimo durante o período de armazenamento para os frutos avaliados, detectando ao final do armazenamento uma tendência a aumento. Verificando-se teores máximos dos AST de 10,38 g.100g<sup>-1</sup> no estágio III sob 12° C para os frutos da ciriguela e de 9,32 g.100g<sup>-1</sup> de açúcares solúveis totais para o estágio III sob 12° C para os frutos do umbu. De acordo com os resultados observados conclui-se que a temperatura de refrigeração manteve o conteúdo de carboidratos (açúcares redutores e totais) quase que constantes durante o armazenamento dos frutos da ciriguela e umbu, sob as duas temperaturas avaliadas.

**Palavras-chave:** *spondias*, carboidratos, refrigeração.

