

CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA DOS FRUTOS DE JARACATIÁ ORIUNDOS DE PLANTAS ESPONTÂNEAS DO MUNICÍPIO DE EDÉIA, GOIÁS

MACHADO, Mariana Resende; **SARA**, Jordana Gabriel; **SANTOS**, Dayana Ananda Gaspar dos; **ESTEVAM**, Joana Tábata; **SANTOS**, Thayná Mendanha dos; **PIRES**, Larissa Leandro

Palavras-chave: Frutífera do cerrado, *Jaracatia heptaphylla*, brix, pH e acidez titulável

1. INTRODUÇÃO

O cerrado é a segunda maior região biogeográfica do Brasil, se estende por 25% do O território nacional. Podem ser encontradas ainda manchas de cerrado incrustadas na região da caatinga, floresta atlântica e floresta amazônica. Formação vegetal característica do Centro-Oeste brasileiro, o cerrado é constituído de árvores relativamente baixas e tortuosas, disseminadas em meio a arbustos, subarbustos e gramíneas. A estrutura do cerrado compreende basicamente dois estrados: o superior formado pelas árvores e arbustos, e o inferior composto por um tapete de gramíneas.

Quando devidamente preparado o solo do cerrado é fértil como comprovam as grandes plantações de soja, milho, sorgo e outras culturas. No entanto, no Centro-Oeste, imensas áreas foram submetidas a queimadas para a formação de pastagens, o que provocou o empobrecimento do solo pela queima de materiais orgânicos, e colocou em risco de extinção certas espécies vegetais e animais, que é o caso do Jaracatiá, que já está em extinção e hoje é preservado em reservas ecológicas.

O Jaracatiá (*Jaracatia heptaphylla*) é um fruto típico do cerrado, comum em solos férteis e propaga-se por sementes. Pertencente a família Caricaceae, a árvore é de grande porte, podendo atingir até 6 metros de altura e 800 frutos por planta. As folhas são compostas de 5 a 8 folíolos e apresenta floração entre setembro e outubro. Já a frutificação ocorre de janeiro a março e o fruto apresenta forma oval, coloração amarelo-alaranjado quando maduro e polpa, variando de amarelo a avermelhado, adocicada e envolve numerosas sementes.

No Cerrado o Jaracatiá ocorre naturalmente nas matas calcárias e nas matas de galeria, aglomerações de árvores que seguem os cursos d'água. O fruto pode também ser consumido in natura, além dos doces e geléias (Lorenzi, 2002). O doce de Jaracatiá é uma tradição italiana mantida até hoje pelos descendentes, desde o início do século. Diferente do mamão que não é adequado para a produção de geléias.

O Jaracatiá é rico em ferro e largamente utilizado para a cura de anemia e sua importância principal deve-se ao seu aproveitamento alimentar. (Silva et al., 2001)

2. METODOLOGIA

O experimento foi conduzido na Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Goiás, em Goiânia, GO. Trabalhou-se com frutos de jaracatiá, quatro diferentes estádios de maturação, muito maduros, maduros, de vez

e verdes, oriundos de planta espontânea do município de Edéia, Goiás. Foram obtidos 30,43% dos frutos em estágio muito maduros, 30,43% maduros, 30,43% de vez e 8,69% verdes, totalizando 23 frutos. A coleta ocorreu em meados de fevereiro de 2006. O estágio de maturação foi determinado visualmente, pela coloração externa da casca e consistência do fruto.

Os frutos de cada planta foram, inicialmente, separados de acordo com o estágio de maturação e identificados. Para a caracterização química, foram realizadas as seguintes avaliações: teor de sólidos solúveis totais (°Brix) e pH da polpa. O teor de sólidos solúveis totais da polpa foi determinada em três partes distintas do fruto: extremidade de inserção do pedúnculo (EP), centro e extremidade oposta ao pedúnculo (EO). Esta avaliação foi realizada em três repetições para cada parte do fruto, por meio de refratômetro digital. O pH da polpa foi determinado também em três partes distintas do fruto: extremidade de inserção do pedúnculo, centro e extremidade oposta ao pedúnculo. Esta avaliação foi realizada em três repetições para cada parte do fruto, por meio de pHgâmetro.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Observou-se que os frutos coletados apresentavam formato mais arredondado e com coloração de casca mais amarelada.

Os valores médios de sólidos solúveis totais mostraram uma tendência de crescimento da extremidade oposta ao pedúnculo para a extremidade de inserção do pedúnculo. O mesmo não foi observado para os valores de pH, os quais não apresentaram um comportamento padrão definido entre as três partes do fruto e entre os diferentes estágios de maturação, sendo muito próximos entre si (Tabela 1). Os teores de sólidos solúveis totais aumentaram com a maturação, ou seja, quanto mais avançado o estágio de maturação, maiores foram os valores encontrados em °Brix, especialmente nos frutos muito maduros e maduros. Esta tendência se manteve também, de forma geral, para o pH da polpa; porém, os frutos verdes mostraram comportamento diferenciado, apresentando valores médios de pH próximos aos dos frutos muito maduros. Isto pode ser devido à pequena quantidade de frutos verdes obtidos e analisados (Tabela 1).

Na área de fruticultura, são desejados frutos com altos teores de sólidos solúveis totais, tanto para o consumo *in natura* quanto para a indústria, já que este índice determina o grau de aceitação do consumidor. Neste trabalho, os teores médios de sólidos solúveis variaram de 7,50° a 11,72°Brix. Estes valores encontram-se próximos aqueles obtidos por Fagundes (2001), em mamão do grupo 'Solo', fruto pertencente à mesma família do jaracatiá (Caricaceae), os quais variaram de 9,9° a 12,5°Brix.

O pH da polpa é um atributo importante por auxiliar na classificação de frutos pelo sabor, determinar a deterioração do alimento pelo crescimento de microrganismos, a atividade de enzimas, a retenção do sabor-odor de produtos e permitir a verificação do estágio de maturação de frutos. Neste trabalho, os valores médios de pH obtidos apresentaram variação entre os estágios de maturação de frutos de mesma planta, sendo de 5,00 a 5,30 (Tabela 1). Este valores ficaram um pouco abaixo daqueles encontrados por Fagundes (2001), em mamões do grupo 'Solo', os quais variaram entre 5,20 e 5,71.

Tabela 1. Caracterização química de frutos oriundos de plantas espontâneas de jaracatiá (*Jaracatia heptaphylla*), no município de Edéia, GO.

Maturação	Teor de sólidos solúveis (°Brix)				EP	pH da polpa		
	EP ¹	Centro	EO ²	Média		Centro	EO	Média
Muito maduro	11,72	11,33	10,95	11,33	5,27	5,28	5,19	5,25
Maduro	11,38	11,10	11,00	11,16	5,12	5,10	5,17	5,13
De vez	9,76	10,29	9,81	9,95	5,00	5,07	5,02	5,03
Verde	8,00	8,17	7,50	7,89	5,15	5,30	5,23	5,23
<i>Média</i>	<i>10,22</i>	<i>10,22</i>	<i>9,82</i>	<i>10,08</i>	<i>5,14</i>	<i>5,19</i>	<i>5,15</i>	<i>5,16</i>

¹EP = extremidade de inserção do pedúnculo; ²EO = extremidade oposta ao pedúnculo.

4. CONCLUSÃO

1. O pH da polpa de frutos de jaracatiá parece ser pouco influenciado pelo estágio de maturação;
2. O teor de sólidos solúveis totais da polpa de frutos de jaracatiá é uma característica química diretamente influenciada pelo estágio de maturação;

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Cristovão, S.; Baldassare, C. **Nova enciclopédia Barsa**, v. IV, 2000.
- Silva, J. M. M. L. da; Castro, F. V. de; Pires, L. L.; Ferreira. Caracterização de frutos de jaracatiá. **XIV ENCONTRO NACIONAL DE ANALISTAS DE ALIMENTOS**, Goiânia: Sociedade Brasileira de Analistas de Alimentos. 327p. Resumos.
- LORENZI, H. **Árvores brasileiras**: manual de identificação e cultivo de plantas arbóreas nativas do Brasil. v. 2, 2. ed. Nova Odessa: Plantarum.