

## CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO RAMBUTAN

Alexandra Paxia Pereira<sup>1</sup>, Antonia da Silva Mesquita<sup>2</sup>, Tassiane dos Santos Ferrão<sup>3</sup>, Ícaro Pereira Siva<sup>4</sup>

**Resumo:** O rambutan de nome científico *Nephelium lappaceum* L., pertencente à família Sapindaceae, é um fruto originário da Indonésia e da Malásia. No Brasil, este fruto foi introduzido na década de 1980, por meio de sementes, na região norte, mais precisamente no estado do Amazonas, onde encontrou condições ambientais favoráveis ao seu. Sendo também conhecido popularmente como rambutão, pitomba da Malásia, delícia do Pacífico, dentre outros. O fruto, é uma drupa globosa ou ovóide produzida em cacho, possui casca delgada e coberta por protuberâncias ou espinhos flexíveis, semelhantes aos de urucum, que para rompê-la, uma pequena pressão é o suficiente. A polpa é branca, translúcida, adocicada e succulenta, variando em consistência, espessura e na facilidade de soltar-se da semente. É uma fruta exótica, no qual o tornou atrativo para a realização deste projeto, objetivando-se o estudo e a investigação para avaliar as características físico-químicas do rambutan obtido no estado de Roraima, pois o torna uma opção interessante no desenvolvimento de novos produtos. Para ser feita as análises de pH, Sólidos Solúveis (SS) e Acidez Total (AT), primeiramente foi realizado a seleção, higienização e despulpamento do fruto, em seguida foram preparadas as amostras utilizando as polpas do mesmo. As amostras foram divididas em três lotes denominados Lt1, Lt2 e Lt3, cada lote foi analisado em triplicata. As amostras apresentaram valor médio de pH = 4,8; Para AT, foram encontrados os seguintes valores Lt1 1,7%; Lt2 1,3% e Lt3 1,05%. Já o ST apresentou Lt1 15° Brix; Lt2 13° Brix e Lt3 12,6° Brix. A relação entre o ST e a AT é denominado Ratio que indica características importantes como sabor e aroma. As amostras do Lt3 apresentaram maiores valores para o Ratio, indicando terem sido colhidas num melhor ponto de maturação. A partir dos resultados obtidos, recomenda-se que os frutos de rambutan possam ser mais explorados pela agroindústria, pois os resultados mostram características interessantes do ponto de vista tecnológico, como o elevado teor de Sólidos Solúveis, atributo importante na produção de doces, geleias e alguns produtos de confeitaria.

**Palavras-chave:** Chocolate, Confeitaria, Doce, Geleia, *Nephelium lappaceum*

**Apoio financeiro:** PIPAD/IFRR.

<sup>1</sup> Bolsista do PIPAD - IFRR/Campus Novo Paraíso.

<sup>2</sup> Discente do IFRR/Campus Novo Paraíso.

<sup>3</sup> Professor do IFRR/Campus Novo Paraíso.

<sup>4</sup> Professor do IFRR/Campus Novo Paraíso. E-mail: icaro.silva@ifrr.edu.br