

COMPOSIÇÃO QUÍMICA E ANÁLISE DE COR DE POLPA DE POROROCA

Vitória Cláudia Oliveira¹, Wanderson Moraes de Sousa², Braulio Crisanto Carvalho da Cruz³, Tassiane dos Santos Ferrão⁴

Resumo: A pororoca (*Dialium guianense*), também conhecida como Juntai, é uma fruta exótica cultivada na região amazônica e que se caracteriza por ser globosa, agridoce, comestível, com pericarpo frágil e endocarpo esponjoso. Por ser uma fruta pouco conhecida, ainda são escassos os trabalhos que falam sobre o valor nutricional de tal fruta. Na região norte, a fruta é popularmente usada para o preparo de alimentos como sorvete, suco e doces. O objetivo desse trabalho foi analisar a composição química e os parâmetros de cor da polpa da pororoca. As amostras de frutos de pororoca foram adquiridas com produtores do estado do Pará. Os frutos foram descascados manualmente e separados a polpa das cascas e sementes. A polpa foi analisada quanto aos parâmetros de cor e a composição química (umidade, cinzas, lipídeos e proteína bruta). A análise de cor foi realizada em colorímetro Delta, utilizando o sistema de cor CIELab, iluminante D65 e ângulo de observação de 10 °, observando os parâmetros de cor a*, b*, croma, luminosidade e Ângulo Hue. O teor de umidade da amostra foi determinado por secagem em estufa a 105 °C até peso constante. A concentração de cinzas foi avaliada por incineração da amostra em mufla a 550 °C por 5 horas. A quantidade proteína bruta foi analisada pelo método de Micro-Kjeldahl, usando fator de correção de 6,25. Os lipídeos foram quantificados utilizando a metodologia de Bligh e Dyer, sendo extraídos da matriz com uso de mistura de clorofórmio, metanol e água. Os resultados da análise de cor (média de quatro leituras) foram: 17,83 de a*; 28,36 de b*; 33,51 de croma; 40,83 de croma; e 57,7 Ângulo Hue. Os dados dessa análise demonstraram que a fruta apresenta coloração alaranjada. Quanto aos resultados da composição química (média de três determinações), a polpa de pororoca apresentou 28,26% de umidade, 71,74% de matéria seca, 0,45% de lipídeos, e 2,77% de proteína bruta. Analisando os resultados foi possível observar que a pororoca apresenta pouca umidade, fator favorável para a sua conservação, fazendo com que o uso da fruta para elaboração de produtos agroindustriais seja proveitoso. Dessa forma, o trabalho foi relevante para caracterizar a fruta quanto ao seu valor nutricional e características de cor.

Palavras-chave: Análise, Cinzas, *Dialium guianense*, Lipídeos, Luminosidade.

Apoio financeiro: PIBICT/IFRR. Edital INOVAÇÃO GRUPO DE PESQUISA.

¹ Bolsista do PIBICT – IFRR/Campus Novo Paraíso. E-mail: vicomachado2002@gmail.com

² Aluno voluntário – IFRR/Campus Novo Paraíso.

³ Professor do IFRR/Campus Novo Paraíso.

⁴ Professora do IFRR/Campus Novo Paraíso.