



VI FÓRUM DE
INTEGRAÇÃO
AMAJARI - RORAIMA - 2017

EMPREENDEDORISMO E
DESENVOLVIMENTO
REGIONAL SUSTENTÁVEL



Categoria: INOVA

Área de conhecimento: Ciências Agrárias

AVALIAÇÃO BIOMÉTRICA DE FRUTOS DE ABIU (*POUTERIA CAIMITO*) EM DIFERENTES ESTÁDIOS DE MATURAÇÃO

Tassiane dos Santos Ferrão¹
Ícaro Pereira Silva²

A floresta amazônica contém uma grande diversidade biológica sendo fonte de recursos naturais, dos quais muitos possuem potencial econômico, no entanto a participação dos frutos da região amazônica no cenário do setor frutífero mundial ainda é insignificante. Dentre estes frutos, estudos classificam o abiu (*Pouteria caimito*) como um dos produtos com elevado potencial de exploração econômica e capacidade de desencadear o desenvolvimento sustentável da região. A espécie *Pouteria caimito* pertencente à família das sapotáceas, com origem no Alto Solimões e cultivada em toda a região amazônica. O albieiro é uma árvore de porte alto, com folhas pecioladas e flores amarelo-esverdeado pequenas. Seus frutos são elípticos, com casca amarela e lisa, e polpa gelatinosa e translúcida, os quais tem boa aceitação pelo sabor adocicado com notas de caramelo. Neste contexto, o objetivo deste trabalho foi realizar a avaliação biométrica e dos parâmetros de qualidade de frutos de abiu em diferentes estádios de maturação. O estudo foi realizado com frutos de abiu colhidos na cidade de Caracaraí-RR, no mês de setembro, em três pontos de maturação conforme a cor da casca: fruto verde (casca totalmente verde), fruto “de vez” (50% da casca verde e 50% amarela) e fruto maduro (casca totalmente amarela). Para a realização da análise biométrica, dez frutos inteiros foram pesados em balança analítica e medidos (diâmetro e comprimento) com um paquímetro digital. Em seguida, foram separadas manualmente a casca, polpa e sementes, e as três porções foram pesadas em balança analítica. Adicionalmente, foi determinado o teor de sólidos solúveis totais (SST) das polpas através de um refratômetro. Os resultados demonstraram que o abiu ganha peso durante o amadurecimento, já que o fruto inteiro verde apresentou peso de $55,94 \pm 9,92$ g, o “de vez” $58,34 \pm 4,88$ g e o maduro $58,70 \pm 8,01$ g. As medidas do diâmetro e do comprimento dos frutos verde ($45,79 \pm 2,08$ g e $48,81 \pm 2,33$ g), “de vez” ($46,08 \pm 1,32$ g e $49,65 \pm 0,47$ g) e maduros ($46,83 \pm 3,00$ e $51,89 \pm 2,80$ g) demonstraram que os frutos também aumentaram de tamanho com o amadurecimento. O peso das cascas e polpa, respectivamente, foram: $9,67 \pm 2,40$ g e $29,80 \pm 7,09$ g no fruto verde, $21,12 \pm 3,57$ g e $31,64 \pm 2,19$ g no fruto “de vez”, e $21,87 \pm 1,42$ g e $36,61 \pm 11,56$ g no fruto maduro. Estes dados demonstraram que o rendimento dos frutos de abiu maduros foi de 65,44%. A análise do teor de SST dos frutos verde ($9,33 \pm 0,58$ °Brix), “de vez” ($13,33 \pm 0,58$ °Brix) e maduro ($16,67 \pm 0,58$ °Brix) evidenciou um aumento no

¹Professora do IFRR/Campus Novo Paraíso, ²Professor do IFRR/Campus Novo Paraíso.
Autor correspondente: tassiane.ferrao@ifrr.edu.br



VI FÓRUM DE
INTEGRAÇÃO
AMAJARI - RORAIMA - 2017

EMPREENDEDORISMO E
DESENVOLVIMENTO
REGIONAL SUSTENTÁVEL



teor de açúcar com o amadurecimento do fruto. Dessa forma, a avaliação biométrica dos frutos de abiu em diferentes estádios de maturação demonstrou que os frutos aumentam de peso e tamanho durante o amadurecimento, além de evidenciar que os frutos maduros de abiu apresentam um alto rendimento de polpa e teor de açúcar.

Palavras-chave: Fruta, Rendimento de polpa, Sólidos solúveis totais.

Apoio financeiro: INOVA/IFRR.