

AVALIAÇÃO PRELIMINAR DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS DE FRUTOS E POLPA DE GOLOSA (*Chrysophyllum cuneifolium* (Rudge) A. DC.)

OLIVEIRA, L. C.(1); VASCONCELOS, M. A. M.(2); RODRIGUES, M. C. S. F.(3); SANTANA, M. de F. S.(2); PEROTES, K. F. (4); PERICLES, A. (4); MATOS, G. B. (2)

(1) Faculdade de Tecnologia Agroindustrial – Alimentos, UEPA – Belém, PA, Brasil. (2) Embrapa Amazonia Oriental, Laboratório de Agroindústria – Belém, PA. (3) Faculdade de Engenharia Química, UFPA. Email: oliveiraxd2@gmail.com (4) EMATER – Belém PA

A Golosa ou gulosa (*Chrysophyllum cuneifolium* (Rudge) A. DC), uma sapotaceae, tem como área de ocorrência no Brasil os Estados do Pará, Amapá e Amazonas, árvore pouco conhecida produz um fruto que tem seu aproveitamento tecnológico pouco conhecido, existindo alguns relatos sobre sua utilização na forma de polpa congelada para sucos e sorvetes, no entanto, suas propriedades são pouco estudadas. No intuito de se obter alguma informação sobre o fruto, foram conduzidos estudos sobre as características físicas e químicas dos mesmos. Dois lotes com cinco frutos e um lote de polpa congelada foram obtidos na região de Altamira – PA e levados para o Laboratório de Agroindústria da Embrapa Amazônia Oriental. O material foi mantido assim até o momento das análises. As amostras foram caracterizadas quanto aos valores de pH, brix, acidez, umidade, lipídeos, proteínas, cinzas, fibra total, açúcares totais, açúcares redutores e carboidratos (por diferença), de acordo com IAL (2004). A polpa analisada apresentou pH de $3,26 \pm 0,02$; brix de $8,50^\circ \pm 0,00$ e a acidez de $1,11\% \pm 0,10$ (v/p), os valores para umidade determinado foi de $87,43\% \pm 1,03$; $1,13\% \pm 0,12$ de Lipídios; $1,04\% \pm 0,03$ de proteína; $0,23\% \pm 0,02$ de cinzas; $1,48\% \pm 0,53$ de Fibra total; $4,23\% \pm 0,05$ de açúcares totais (dos quais $3,25\% \pm 0,26$ são de açúcares redutores) e $5,34\% \pm 0,00$ de carboidratos (por diferença). As análises conduzidas com os frutos congelados apresentaram $82,84\% \pm 0,27$ de umidade; $0,85\% \pm 0,50$ de lipídeos; $0,13\% \pm 0,08$ de proteínas; $0,37\% \pm 0,00$ de cinzas; $1,49\% \pm 0,27$ de fibra total; $6,08\% \pm 0,04$ de açúcares totais (dos quais $4,06\% \pm 0,69$ são de açúcares redutores) e $8,93\% \pm 0,00$ de carboidratos (por diferença). O pH determinado nos frutos foi $3,09 \pm 0,13$; brix de $12,50^\circ \pm 0,00$ e acidez de $2,31\% \pm 0,21$ (v/p). O valor energético para a polpa foi de 63,30 Kcal/100g e para os frutos, em média, 49,06 Kcal/100g.

Palavras-chave: sapotaceae, caracterização, frutos da Amazônia, alimento