



INFLUÊNCIA DO ARMAZENAMENTO DOS FRUTOS SOBRE A COMPOSIÇÃO QUÍMICA E MINERAL DAS AMÊNDOAS DE OITICICA

Vicente de Paula Queiroga¹, Rosa Maria Mendes Freire, Daise Ribeiro de Farias Marinho, Francisco de Assis Cardoso Almeida

1. Pesquisador da Embrapa Algodão - vicente.queiroga@embrapa.br

RESUMO: Nas regiões produtoras de oiticica, verifica-se falta de orientação técnica visando melhorar a qualidade e o rendimento da oiticica, especialmente do seu principal produto, que é o óleo. O aproveitamento econômico desta cultura ocorre principalmente no momento de coleta dos frutos com maior rendimento em óleo, uma vez que após a maturação dos frutos, estes caem ao solo e, se tão logo fossem coletados e extraído o óleo, seria possível obter maior rendimento, traduzindo-se num dos fatores responsáveis pelo sucesso desta cultura. Com este propósito, objetivou-se avaliar a influência do armazenamento dos frutos sobre a composição química e mineral das amêndoas de oiticica, provenientes do município de Pombal, PB, depois de passarem pelo tempo de sete (07) dias (semana), 30 dias (mês) e 365 dias (ano) de armazenamento. No Laboratório de Solos e Nutrição de Plantas (LSNP), da Embrapa Algodão, Campina Grande, PB, determinou-se: teor de umidade, teor de óleo, proteína, cinza, nitrogênio (N), fósforo (P), potássio (K), cálcio (Ca), magnésio (Mg) e enxofre (S) a partir de sementes coletadas no ano agrícola de 2012, em que os dados obtidos foram analisados em delineamento inteiramente casualizado com oito repetições, tendo as médias sido comparadas pelo teste de Tukey. Com relação ao teor de água, os resultados foram elevados significativamente para as amêndoas de oiticica analisadas após 30 dias (4,85%) em comparação aos valores baixos de 4,12% e 3,93% dos tratamentos analisados aos 7 e 365 dias, respectivamente. Para o teor de óleo, constata-se uma superioridade significativa dos frutos colhidos e armazenados de 7 dias (61,11%), ficando os frutos armazenados de 30 dias com valor intermediário (56,83%) e o menor valor (17,75%) para os frutos armazenados de 365 dias. Estes resultados estão de conformidade com os obtidos por Stragevitch et al (2005), de que a variabilidade no teor de óleo depende dos graus de maturação variados dos frutos de oiticica. Para as amêndoas avaliadas aos 365 dias, houve destaque significativo para os minerais fósforo (P), potássio (K) e magnésio (Mg), porém este último elemento não diferiu do tratamento armazenado aos 30 dias. De certa forma os dados dos minerais fósforo (212,50 mg/100 g) das amêndoas armazenadas aos 365 dias; potássio (225,0 mg/100 g) aos 30 dias e cálcio (412,5 mg/100 g) aos 7 dias foram os que mais se aproximaram dos resultados da composição mineral analisada em laboratório por Pinto (1963). Com base nos resultados obtidos concluiu-se que: a) O alto teor de água das sementes de oiticica armazenadas aos 30 dias está inversamente relacionado com sua qualidade; b) As colheitas recentes dos frutos apresentam uma correlação positiva com o teor de óleo; e c) Os frutos armazenados por 7 dias apresentaram alta concentração de nitrogênio, cálcio e enxofre.

Palavras-chave: frutos de oiticica, armazenamento, colheita.

Apoio: Embrapa Algodão, JICA.