

---

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS EM LIMÃO ‘TAHITI’ COMERCIALIZADO NA CEAGESP – ENTREPOSTO DE RIBEIRÃO PRETO

Júlio Costa Melo<sup>1</sup>, Maria Amalia Brunini<sup>2</sup>, Mateus Aguiar de Lima Barros<sup>1</sup>, Lidiane Aparecida Kanesiro<sup>3</sup>, Janaína Cristina Kanesiro<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Acadêmico do Curso de Agronomia da Faculdade Dr. Francisco Maeda-FAFRAM/FE, Fundação Educacional de Ituverava, Rodovia Jerônimo Nunes Macedo, Km 01, CEP: 14500-000, Ituverava/SP.

<sup>2</sup> Professora Adjunto Aposentada da Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias, Campus de Jaboticabal/UNESP e Professora Doutora da Faculdade Dr. Francisco Maeda da Fundação Educacional de Ituverava. Rua Coronel Flauzino Barbosa Sandoval, 1259, CEP:14500-000, Ituverava-SP. E-mail: [amaliabrunini@netsite.com.br](mailto:amaliabrunini@netsite.com.br) ou [brunini@feituverava.com.br](mailto:brunini@feituverava.com.br).

<sup>3</sup> Professora da Faculdade de Filosofia Ciências-FFFCL/FE e Letras e da Faculdade Dr. Francisco Maeda-FAFRAM/FE, Mantidas da Fundação Educacional de Ituverava, Rua Coronel Flauzino Barbosa Sandoval, 1259 CEP: 14500-000, Ituverava/SP. Email: [lidy@netsite.com.br](mailto:lidy@netsite.com.br)

<sup>4</sup> Mestre em Turismo e Hotelaria pela UniVALI - Balneário Camboriú, Santa Catarina.

---

1362

**RESUMO:** O objetivo deste trabalho foi o de avaliar algumas características físico-químicas de limão ‘Tahiti’ comercializado na CEAGESP-Entrepósito de Ribeirão Preto/SP. De cada atacadista, foi coletada, aleatoriamente uma amostra de 10 frutos, mais representativo do lote, que foi analisada quanto à acidez titulável, pH, sólidos solúveis, índice de maturação, ácido ascórbico e índice tecnológico. O delineamento experimental utilizado foi o inteiramente casualizados com sete tratamentos (atacadista) e quatro repetições. Pelos resultados obtidos, na época em que este trabalho foi realizado, pode-se verificar que os limões comercializados na CEAGESP-Entrepósito de Ribeirão Preto apresentaram teor médio de sólido solúvel de 9° Brix, acidez titulável de 6,093 g. de ácido cítrico.100mL<sup>-1</sup>, índice de maturação de 1,48, teor de ácido ascórbico médio de 50,90 mg. 100mL<sup>-1</sup> e pH de 2,63, e estão acima do padrões mínimo estabelecido pela legislação para comercialização. Também, pode-se verificar que o local de origem dos frutos adquiridos pelos atacadistas interferiu nas características físico - químicas avaliadas.

**Palavras-chave:** *Citrus latifolia tanaka*, Índice de maturação, Ácido ascórbico, Índice tecnológico, pH.