



**PÓS-COLHEITA DE FRUTOS DO JUAZEIRO (*Zizyphus joazeiro* Mart.) EM DIFERENTES ESTÁDIOS DE MATURAÇÃO SOB TEMPERATURA AMBIENTE**

Jéssica Leite da Silva<sup>1</sup>, Franciscleudo Bezerra da Costa<sup>2</sup>

**RESUMO**

Os frutos de *Zizyphus joazeiro* são muito utilizados na alimentação animal e por comunidades carentes do Nordeste do Brasil. Com a finalidade de ampliar o conhecimento sobre esta cultura, este trabalho teve por objetivo avaliar a qualidade pós-colheita de frutos de juazeiro colhidos em diferentes estádios de maturação, quando submetidos ao armazenamento à temperatura ambiente. Os frutos foram colhidos de plantas localizadas na Universidade Federal de Campina Grande, campus Pombal/PB. Após a seleção, classificação e higienização, os frutos foram acondicionados em bandejas de poliestireno expandido (150 g cada), envoltos por uma camada de filme PVC (12 µm), submetidos ao armazenamento em temperatura ambiente (28±2 °C e 55±5 % UR), onde permaneceram por 6 dias. A cada dois dias de armazenamento, realizavam-se análise de parâmetros físicos, químicos e bioquímicos. As análises físicas indicam que os frutos de juazeiro no estágio IV de maturação dispõem de maior qualidade em relação aos demais estádios de desenvolvimento. Com o armazenamento pode-se constatar que os frutos de juazeiro apresentam metabolismo climatérico, já que para cada dia de análise os frutos dos últimos estádios de maturação encontraram-se impróprios para a análise.

**Palavras-chave:** Juá. Rendimento. Sólidos Solúveis.

**POSTHARVEST THE FRUITS JUAZEIRO (*Zizyphus joazeiro* Mart.) MATURITY IN DIFFERENT STAGES IN TEMPERATURE**

**ABSTRACT**

The fruits of *Zizyphus joazeiro* are widely used in animal feed and for poor communities in northeastern Brazil. In order to increase knowledge of this culture, this study aimed to evaluate the postharvest quality of jujube fruit harvested at different maturity stages, when subjected to storage at room temperature. The fruits were harvested plants located in the Federal University of Campina Grande, campus Pombal. After selecting, sorting and cleaning, the fruits were packed in polystyrene trays (150 g each), surrounded by a layer of PVC film (12 µm), subject to room temperature storage (28 ± 2 °C and 55 ± 5% RH), where they remained for six days. Every two days of storage were held analysis of physical, chemical and biochemical parameters. The physical analysis indicated that the juazeiro fruit maturation stage IV have higher quality compared to other developmental stages. With storage can be seen that the jujube fruit have menopause metabolism, since for each day of analysis the fruits of the last stages of maturation met unfit for analysis.

**Keywords:** Jua. Income. Soluble solids.

<sup>1</sup>Aluna do Curso de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, UFPG, Pombal, PB, e-mail: jessicaleite2010@gmail.com

<sup>2</sup>Engenheiro de Alimentos, Professor Doutor, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, UFPG, Pombal, PB, e-mail: franciscleudo@ccta.ufcg.edu.br