



QUALIDADE DE FRUTOS DE JUÁ (*Zizyphus joazeiro* MART.) EM DIFERENTES ESTÁDIOS DE MATURAÇÃO

Jéssica Leite da Silva¹, Franciscleudo Bezerra da Costa²

RESUMO

O juazeiro (*Zizyphus joazeiro* Mart) conhecido popularmente como juá é uma planta típica do Nordeste brasileiro, bastante utilizada na alimentação animal em épocas de seca prolongada, no entanto, seus frutos pouco estudados e caracterizados. Nesse enfoque, este trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade pós-colheita de frutos de juazeiro colhidos em diferentes estádios de maturação. Os frutos foram colhidos de plantas localizadas no Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar (CCTA) da Universidade Federal de Campina Grande (UFPG), Campus de Pombal-PB, acondicionados em sacos plásticos e transportados ao laboratório de Análise de Alimentos do CCTA. Os frutos foram classificados em cinco estádios de maturação, selecionados quanto à coloração da casca do fruto. Avaliou-se a massa fresca dos frutos, polpas e sementes; espessura longitudinal e transversal do fruto e polpa, e rendimento da polpa e da semente. Após o processamento do fruto, foram avaliadas as seguintes características físico-químicas: umidade, cinzas, pH, sólidos solúveis, acidez titulável, vitamina C, proteínas, lipídeos, clorofila, carotenoides, flavonoides, antocianinas e compostos fenólicos. Foram feitas cinco repetições, onde constatou-se que o juá apresentou um alto rendimento (82,66%), e outras características (sólidos solúveis, vitamina C, compostos fenólicos) que torna viável a sua utilização tanto para o consumo *in natura*, quanto para a industrialização.

Palavras-chave: *Zizyphus joazeiro*. Sólidos solúveis. Vitamina C.

QUALITY OF FRUITS OF JUA (*Zizyphus joazeiro* MART.) AT DIFFERENT STAGES OF MATURITY

ABSTRACT

Juazeiro (*Zizyphus joazeiro* Mart) commonly known by juá is typical plant of the Brazilian Northeast, widely used in animal feed during periods of prolonged drought, however, its fruits have been little studied and characterized. In this approach, this study aimed to evaluate the postharvest quality of juazeiro fruit harvested at different maturity stages. The fruits were collected from plants located in the Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar (CCTA), Federal University of Campina Grande (UFPG), Campus de Pombal-PB, placed in plastic bags and transported to the Food Analysis Laboratory of the CCTA. Fruits were classified into five maturity stages, selected for color of the fruit skin. It was evaluated the weight of the fruits, pulp and seeds; longitudinal and cross-sectional thickness of the fruit and pulp, and pulp yield and seed. After processing the fruit, the following physico-chemical characteristics were evaluated: umidity, embers, pH, soluble solids, titratable acidity, vitamin C, proteins, lipids, chlorophyll, carotenoids, flavonoids, anthocyanins and phenolic compounds. Five replicates, where it was found that the juá showed a high yield (82.66%), and other characteristics (soluble solids, vitamin C, phenolic compounds) which makes possible its use for both fresh consumption were made, as for industrialization.

Keywords: *Zizyphus joazeiro*. Soluble solids. Vitamin C.

¹Aluna 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

²Engenharia 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