



**ANÁLISE QUANTITATIVA DE PECTINA DE CASCA DE UMBU (*SPONDIAS
TUBEROSA* ARR.) DESIDRATADO.**

Ruana Carolina Cabral da Silva¹, Ana Maria da Silva²

RESUMO

O umbuzeiro (*Spondias tuberosa* Arr. Cam.) é uma espécie nativa do semiárido brasileiro, sendo uma das espécies de grande importância socioeconômica da família Anacardiaceae. O umbu é bastante utilizado para a produção de doces e geléias, o que indica a presença de pectinas (polissacarídeos ácidos). As substâncias pectínicas ocorrem sem exceção na parede celular primária e na lamela média das células vegetais em associação com a celulose e a hemicelulose. A importância da pectina está associada à sua função de conferir firmeza, característica funcional; também é empregada como fibra dietética solúvel por apresentar efeitos fisiológicos benéficos ao organismo humano. O objetivo desta pesquisa foi desenvolver um protocolo para a extração de pectinas, a partir da farinha de casca de umbu verde e maduro, utilizando solução de ácido cítrico 7% e oxalato de amônia 0.5%. A extração com ácido cítrico foi a que apresentou maior rendimento de pectinas, corroborando dados da literatura. Os resultados são promissores para estudos mais detalhados sobre pectinas de umbu. O umbu representa um grande potencial para a produção de pectinas comerciais.

Palavras-chave: Umbu. Extração. Pectinas.

**QUANTITATIVE ANALYSIS OF HULL PECTIN UMBU (*SPONDIAS
TUBEROSA* ARR.)
DEHYDRATED.**

ABSTRACT

The umbuzeiro (*Spondias tuberosa* Arr. Cam.) is native to the Brazilian semiarid region, being one of the species of great socioeconomic importance of the family Anacardiaceae. The umbu is widely used for the production of jams and jellies, which indicates the presence of pectins (acidic polysaccharides). Pectin occurs without exception in the primary cell wall and middle lamella of the plant cells in association with cellulose and hemicellulose. The importance of pectin is associated with its function of giving firmness, functional feature; is also used as a soluble dietary fiber in the human body have beneficial physiological effects. The objective of this research was to develop a protocol for the extraction of pectin from the peel of green and ripe umbu flour, using citric acid 7% and 0.5% ammonium oxalate. The extraction with citric acid showed the highest yield of pectins, confirming literature data. The results are promising for more detailed studies on pectins umbu. The umbu is a great potential for commercial production of pectins.

Keywords: Umbu. Extraction. Pectins.

¹ Aluna do Curso de Licenciatura em Ciências Biológicas, Unidade Acadêmica de Educação, UFCEG, Cuité, PB, e-mail:

ruanacarolina08@gmail.com

² Prof^a Dr^a do Curso de Licenciatura em Ciências Biológicas, Unidade Acadêmica de Educação, UFCEG, Cuité, PB, email: anams@ufcg.edu.br