



DETERMINAÇÃO DE PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DE RESÍDUO DE JAMBOLÃO.

Ana Paula da S. Santos¹, Allen Ruan P. Diniz¹, Nycolas Daniel P. de Lucena¹, Miguel G. de Almeida¹, Douglas G. S. Maia¹; Wanderson T. de L. Guedes¹, Semirames do N. Silva², Josivanda P. Gomes³

RESUMO

Frutas e hortaliças são importantes componentes da dieta saudável. O consumo em quantidade adequada pode reduzir o risco das principais doenças crônicas, por fornecerem minerais, fibras alimentares, antioxidantes, compostos fenólicos e vitaminas. As diferentes partes do jambolão são amplamente utilizadas na medicina popular em virtude de suas propriedades funcionais. O fruto tem sido relatado por diversos autores em apresentar alta atividade antioxidante, propriedades antifúngica e antibacteriana. O presente projeto de pesquisa objetivou determinar a composição físico-química de resíduo de jambolão. Os resíduos de jambolão utilizados na pesquisa foram obtidos de processamento dos frutos no laboratório Armazenamento e Processamento de Produtos Agrícolas da Universidade Federal de Campina Grande. Foi realizada a remoção de sujidades dos frutos de jambolão, por meio de lavagem em água corrente e sanitização em solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm por 15 min, em seguida lavados em água corrente para retirada do excesso de cloro e postos para secar naturalmente. O resíduo obtido após processamento dos frutos foi analisado quanto aos parâmetros pH, teor de água, atividade de água, sólidos solúveis totais (Brix). O resíduo de jambolão apresentou pH de 2,84, estando classificado como pH ácido, alto teor de umidade (82,71%), elevada atividade de água (0,995) sendo propenso ao ataque de micro-organismos e sólidos solúveis com um valor de 11,67 °Brix considerado com um baixo teor de doçura.

Palavras-chave: Aproveitamento de resíduos, frutas, *Syzygium cumini*.

¹Alunos da rede pública de Campina Grande: E-mails: anapaulapem@gmail.com; allenruanpem@gmail.com

² Pós-doutoranda do CNPq/UFPA. E-mail: semirames.agroecologia@gmail.com

³ Professora da UFPA. E-mail: josivanda@gmail.com



DETERMINATION OF PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES OF JAMBOLAN

WASTE.

ABSTRACT

Fruits and vegetables are important components of a healthy diet. Consumption in adequate amounts can reduce the risk of major chronic diseases, as they provide minerals, dietary fiber, antioxidants, phenolic compounds and vitamins. The different parts of jambolan are widely used in folk medicine because of their functional properties. The fruit has been reported by several authors to have high antioxidant activity, antifungal and antibacterial properties. The present research project aimed to determine the physicochemical composition of jambolan waste. The jambolan residues used in the research were obtained from fruit processing in the Laboratório de Armazenamento e Processamento de Produtos Agrícolas at the Universidade Federal de Campina Grande. The removal of dirt from the jambolan fruits was carried out by washing in running water and sanitizing in a 200 ppm sodium hypochlorite solution for 15 min, then washed in running water to remove excess chlorine and set to dry naturally. The residue obtained after processing the fruits was analyzed for parameters pH, water content, water activity, total soluble solids (Brix). The jambolan residue presented a pH of 2.84, being classified as acidic pH, high moisture content (82.71%), high water activity (0.995) being prone to attack by microorganisms and soluble solids with a value of 11.67 oBrix considered to have a low sweetness content.

Keywords: Use of waste, fruits, *Syzygium cumini*