FRUTAS EXOTICAS: ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE PITAIA BRANCA (HYLOCEREUS UNTATUS) ORGÂNICA

II SEMINÁRIO CADEIA PRODUTIVA DE ALIMENTOS E PRODUTOS ORGÂNICOS, 2ª edição, de 02/03/2023 a 03/03/2023
ISBN dos Anais: 978-65-5465-022-9

SILVA; Fabrício Bruneli [1], SPINOSA; Wilma Aparecida [2]

RESUMO

A comercialização de frutas exóticas no Brasil apresentou um aumento nos últimos anos, uma dessas frutas é a pitaia (*Hylocereus sp.*), uma fruta originária da América Latina que apresenta uma grande resistividade a temperaturas extremas, longos períodos de estiagem e solos pobres de nutrientes, fazendo com que o seu cultivo possa ser realizado em ambientes diversificados. A produção de pitaia no Brasil iniciou-se nos anos de 1990 no estado de São Paulo, sendo a região de Catanduva a principal produtora. Atualmente os principais estados produtores são: São Paulo, Santa Catarina e Minas Gerais. São encontradas principalmente três variedades, sendo elas de polpa vermelha e casca vermelha (*Hylocereus polyrhizus*), polpa branca e casca vermelha (*Hylocereus undatus*) e polpa branca e casca amarela (*Hylocereus megalanthus*). O objetivo deste trabalho foi realizar a análise físico-química de frutos de pitaia branca orgânica obtida de um produtor da região da Warta, Paraná. Os frutos foram lavados com água clorada e enxaguados com água corrente, posteriormente, com o auxílio de um liquidificador foi obtido a polpa da pitaia. As análises de pH, sólidos solúveis totais, umidade, cinzas e acidez titulável, foram realizadas seguindo as orientações do instituto Adolfo Lutz (2008). Para a determinação do pH, 10 gramas da polpa foi dissolvida com 100 mL de água destilada e determinado utilizando pHmetro, os sólidos solúveis totais foram determinados utilizando um refratômetro. A umidade por secagem direta em estufa a 105 °C, cinza determinada por incineração em mufla a 550 °C e a acidez titulável por volumetria com indicador. Os lipídios foram determinados utilizando o método de Bligh & Dyer e os açúcares redutores e totais foi utilizado o método de Lane-Eynon. O pH obtido foi de 4,63 e acidez titulável de 0,27 g ácido cítrico/100g, apresentou uma umidade de 82,58% e uma quantidade de cinzas de 0,83%, sólidos solúveis totais de 14,29º Brix, açúcares redutores de 2,96% e total de 5,13% e teor de lipídio de 0,26%. Assim, a pitaia branca orgânica apresenta semelhanças com frutas consumidas diariamente e pode ser utilizada como matéria-prima para a produção de diversos produtos devido à presença de altos teores de açúcares, fazendo com que não seja necessário a adição durante o processamento, entretanto, devido ao baixo teor de acidez se faz indispensável um maior controle na pós-colheita visto que frutos com essa característica pode estar sujeito a multiplicação de espécies deteriorantes e patogênicas.

PALAVRAS-CHAVE: Análise Físico-química, Frutas exóticas, Pitaia branca orgânica

[1] Universidade Estadual de Londrina, Fabriciobruneli@uel.br
[2] Universidade Estadual de Londrina, wilma.spinosa@uel.br