

CONGELAMENTO DE JABUTICABAS VISANDO INDUSTRIALIZAÇÃO

Maria Cecília de Arruda Palharini

Eng. Agr., Dr^a., PqC do Polo Regional Centro Oeste/APTA

mcarruda@apta.sp.gov.br

Elisangela Marques Jeronimo

Eng. Agr., Dr^a., PqC da UPD Jaú/Polo Regional Centro Oeste/APTA

elijeronimo@apta.sp.gov.br

Eliane Maria Ravási Stéfano Simionato

Farmacêutica, Dr^a, Profa do Centro de Ciências da Saúde, USC

esimionato@usc.br

A jabuticabeira (*Myrciaria cauliflora* Berg) é uma árvore frutífera pertencente à família Myrtaceae, de ocorrência espontânea em grande parte do Brasil. A espécie mais difundida no Brasil é a *M. cauliflora*, sendo as principais cultivares a Sabará e a Paulista. A cultivar Sabará é mais apreciada, doce e intensamente plantada enquanto a jabuticabeira Paulista apresenta fruto de tamanho maior, com maturação mais tardia.

Jabuticabas são frutos saborosos e importantes na promoção da saúde por serem fonte de compostos fenólicos. Dentre os constituintes químicos desta fruta, os açúcares e ácidos são muito importantes, uma vez que são responsáveis pelo sabor do fruto. Os compostos fenólicos contribuem para a prevenção de doenças. Englobam uma enorme gama de substâncias que possuem propriedades antioxidantes, sendo capazes de neutralizar radicais livres no organismo (SOARES, 2002).

Embora a jabuticaba seja uma fruta com características interessantes do ponto de vista sensorial e funcional, não se destaca economicamente no cenário nacional. Isto porque, os

cultivos normalmente são realizados em pomares domésticos, em propriedades rurais diversas, gerando grande quantidade de frutos na época de produção. Estes não têm tido aproveitamento comercial, devido à elevada perecibilidade e curto período de safra. Dessa forma, sua utilização na elaboração de produtos artesanais como licores e geleias pode beneficiar produtores rurais, pois agrega valor à fruta e contribui para geração de renda.

Dependendo do montante de frutos colhidos, pode ser necessário o congelamento desses frutos para posterior utilização como matéria-prima para a elaboração de produtos derivados. No entanto, é sabido que o congelamento convencional de algumas espécies de frutas pode interferir em sua qualidade. E no caso da jabuticaba? Podemos congelá-la? Por quanto tempo? Para responder essas questões instalou-se um experimento no Polo Centro Oeste.

Jabuticabas ‘Sabará’ maduras foram colhidas na planta, evitando-se frutos com algum dano. Depois foram lavadas em água corrente; sanificadas em solução clorada (100 mg.L^{-1}) por 10 minutos e secas ao ar livre. Posteriormente foram acondicionadas em sacos plásticos nas quantidades de 150-200g de fruta e congeladas em freezer doméstico (-18°C) por período de seis meses.

As determinações na composição química (sólidos solúveis=medida indireta do teor de açúcar; acidez titulável (% ácido cítrico); pH; vitamina C e teor de compostos fenólicos) foram realizadas após a colheita, com os frutos “in natura” e posteriormente, após a operação de congelamento, mensalmente, durante um período de seis meses consecutivos. Para a realização das análises citadas, os frutos foram descongelados e triturados em mixer, exceto para análise de vitamina C, na qual utilizou-se apenas a polpa.

Com o término das avaliações, verificou-se que após o congelamento os teores dos parâmetros avaliados não foram alterados, e o teor de vitamina C encontrado na polpa, apesar de baixo, ao redor de 5 mg.100g^{-1} se compararmos ao da laranja que está em torno dos 50 mg.100g^{-1} , não reduziu durante o tempo em que estavam congeladas. Isso se deve à baixa temperatura, proteção da polpa pela casca e manutenção do pH.

Estes resultados mostram que é possível congelar jabuticabas, devidamente lavadas e acondicionadas, em “freezer” doméstico por um período de seis meses, sem prejuízo de sua qualidade, facilitando sua utilização pela indústria e ou processamento, na entressafra.

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA

SOARES, S.E. Ácidos fenólicos como antioxidantes. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.15, n.1, p.71-81, 2002.