

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA SAPOTA-DO-SOLIMÕES

(*Quararibea cordata* (Humb. & Bonpl.) Vischer, Bombacaceae)

LÚCIA FILGUEIRAS BRAGA¹; MARCÍLIO PEREIRA SOUSA¹; SÔNIA CASSINELLI BALDINI CAMPOS²; JACIRA DOS SANTOS ISEPON²; HELIDE ALBUQUERQUE MARINHO³ e JANETE SEIXAS CASTRO³

RESUMO - A Sapota-do-Solimões (*Quararibea cordata* Humb. & Bonpl.) é uma fruta da Amazônia que apresenta perspectivas de utilização em atividades econômicas, em razão das qualidades do fruto, considerado exótico por apresentar sabor próprio, mas, que se assemelha a várias outras frutas, tais como mamão, manga, côco e abacate. O presente trabalho teve por objetivo caracterizar o fruto maduro da Sapota-do-Solimões, determinando as suas características físicas e físico-químicas. As análises físicas consistiram em medir os diâmetros longitudinal e transversal dos frutos assim como a massa fresca dos frutos inteiros, da polpa, da casca e das sementes totalmente despolpadas. As análises físico-químicas, da polpa e da casca, consistiram na determinação dos teores de umidade, proteínas, lipídios, cinzas carboidratos e vitamina A. Os resultados mostram que a sapota é um fruto com peso variável entre 373 a 1.088g com 30,7% a 40,5% de rendimento em polpa. Esta apresenta, em média, 12,06% de sólidos solúveis totais, 0,064% de acidez total titulável, 84,04% de umidade, 6,92% de proteínas, 1,38% de lipídios, 4,28% de cinzas, 3,66% de carboidratos e 1612,53 UI de vitamina A. Também foi observado elevado conteúdo de minerais na casca. Tais resultados permitem classificar a sapota como fruta de elevado valor nutricional, altamente promissora ao consumo.

Termos para indexação: *Quararibea cordata*, fruta amazônica, exótica, vitamina A.

CHARACTERIZATION PHYSICAL-CHEMISTRY OF SAPOTA-DO-SOLIMÕES

(*Quararibea cordata* (Humb. & Bonpl.) Vischer, Bombacaceae)

ABSTRACT - Sapota-of-Solimões (*Quararibea cordata* Humb. & Bonpl.) it is a fruit from Amazon that presents perspective use in economic activities, in reason of the qualities of this fruit, considered exotic by its own flavour, which can resemble other the fruits such as papaya, sleeve, coconut and avocado. The present work had as objective the characterization of the mature fruit of Sapota-of-Solimões, studying its physical characteristics and physical-chemistries. The physical analyses consisted of longitudinal and transverse diameter measures of the fruits and weight of takings of the whole fruits; the pulp, on the peel and the seeds totally without pulp. The physical-chemistry analyses for pulp and peel involved humidity determinations, proteins, lipid, ashes and of carbohydrate level. The results show that the sapota is a fruit with variable weight among 373 to 1.088 g with 30,7 to 40,5% of revenue in pulp. This presents on the average, 12,06% of soluble solids; 0,064% of acidity titled; 84,04% of humidity; 6,92% of proteins; 1,38% of lipides; 4,28% of ashes; 3,66% of carbohydrates and 1.612,53 UI of vitamin A, high content of minerals was also observed in the peel. Such results classify the sapota as high value nutrition fruit, highly promising to the consumption.

Key words: *Quararibea cordata*, amazon fruits, exotic, vitamin A.