Características físico-quimicas e composição centesimal do fruto e semente do jambolão (Syzygium cumini L.)

CATARINA ANGELI SANTOS (Autor), Ana Luiza Coeli Ramos (Co-Autor), Kelly Moreira Bezerra Gandra (Co-Orientador), Patricia Aparecida Pimenta Pereira (Co-Orientador), Luciana Rodrigues da Cunha (Orientador)

O jambolão (Syzygium cumini (L.) Skeels), também conhecido por jamelão, é uma planta da família das Myrtaceaes encontrada em diversas regiões do Brasil. Frutifica de janeiro a maio, sendo muito utilizada na medicina tradicional de diversos países, como Índia e Paquistão. Tem sabor doce/adstringente e geralmente é consumido in natura no Brasil, enquanto que em outros países é consumido na forma de geleias, doces, vinhos e vinagre. Diante do exposto, o objetivo desse estudo foi avaliar as características físico-químicas e composição centesimal do fruto (polpa e casca) e semente do jambolão. As amostras foram trituradas, homogeneizadas e submetidas a análises de umidade, cinzas, lipídios, proteínas, carboidratos totais segundo metodologia proposta pela AOAC, e pH, acidez total titulável e sólidos solúveis totais, de acordo com métodos do Instituto Adolfo Lutz. A semente de jambolão apresentou menor teor de umidade (62,25%) que o fruto (83,51%), maior teor de cinzas (1,38%), lipídios (2,47%), proteínas (9,96%) e carboidratos totais (13,93%). Não houve diferença significativa entre os valores de pH e acidez entre as amostras. E teor de sólidos solúveis da polpa foi igual a 12,9°Brix. Outros estudos mostraram valores de pH, acidez, lipídios e proteínas mais baixos para sementes de jambolão de diferentes cultivos. Estas variações podem estar relacionadas com o tipo de clima, solo e período de colheita dos frutos, os quais foram obtidos na época de safra e escassez de chuva. Pelas suas propriedades nutricionais, o consumo da semente deve ser estimulado também, seja na forma in natura ou como matéria-prima de outros alimentos, agregando valor aos mesmos.

Instituição de Ensino: Universidade Federal de Ouro Preto

ISSN: 21763410