Determinação do pH das variedades de limão na cidade de Caxias – MA

Ednan Almeida Bezerra[1]*(IC), Francisco Alberto A. Miranda[2] (PQ), Israel Lages Gonçalves[3](IC)

[1, 2, 3] Universidade Estadual do Maranhão, Praça Duque de Caxias, s/n, Morro do Alecrim, Caxias-MA
*eddo589@hotmail.com

Palavras Chave: *Variedades de limão, pH, Caxias-MA*

Introdução

O limão é rico em vitamina C e ácido cítrico, o que o torna atrativo para consumo. O limão é um fruto milenarmente enaltecido por suas qualidades; existem mais de 70 variedades, encontra-se disponível o ano todo; e, todas as suas partes são adequadas ao consumo humano. É um estimulante do processo digestivo e de assimilação orgânica; acalma, refresca, equilibra, fluidifica, dissolve cristais e tumores, nutre, depura, desinfeta e fortalece todo o organismo humano[1]. As variedades de limões mais conhecidas, no Brasil são: o limão Taiti, limão galego, limão siciliano e limão-cravo.[2] As substâncias responsáveis pela acidez da fruta podem ser indicadas através da medição do pH do suco natural e revelar maior ou menor presença ácida. Neste trabalho, as medidas foram feitas em amostras de suco natural concentrado, suco diluído para 50% e 25% das variedades limão galego com quatro amostras (L_1, L_2, L_3 e L_4), limão taiti com duas amostras (L_5 e L_6) e limão cravo com duas amostra (L_7 e L_8).

Resultados e Discussão

O pH apresentado nos sucos concentrados foi L_3 com 2,14, L_4 2,15, L_2 2,22, L_1 2,26, L_6 2,3, L_8 2,43, L_7 2,49 e L_5 2,83. A amostra que teve um pH menor foi de limão galego e o maior valor para variedade taiti. Os valores de pH encontrados nas análises da variedade taiti estão próximos aos valores obtidos em outro[3], que apresentaram um pH para suco fresco de 2,75. L_7, da mesma variedade de L_8, apresenta menor acidez que esta, pois foi encontrada na propriedade Jiquirí/Caxias-MA que apresenta pH entre 6,0 a 6,9, sendo favoráveis para as culturas, pois conta com uma boa disponibilidade de elementos alcalinos terrosos[4]. E neste caso, as variedades encontradas ali possuem boas qualidades, haja vista que o solo pode influenciar positivamente numa planta. Para os sucos diluídos em 50% mediu-se L_4 com pH de 2,17, L_3 2,21, L_8 2,21, L_1 2,27, L_6 2,27, L_2 2,28, L_7 2,28 e L_5 2,47. As variedades Cravo e Taiti sofreram uma redução, frente às amostras de suco simples. No caso das amostras de limão galego o pH aumentou, demonstrando que as alterações obtidas ocorreram por causa da diluição dos sucos. Nos sucos a 25% L_4 aparece com pH igual a 2,28, L_3 2,3, L_1 2,33, L_2 2,35, L_6 2,38, L_8 2,45, L_5 2,54 e L_7 2,55.

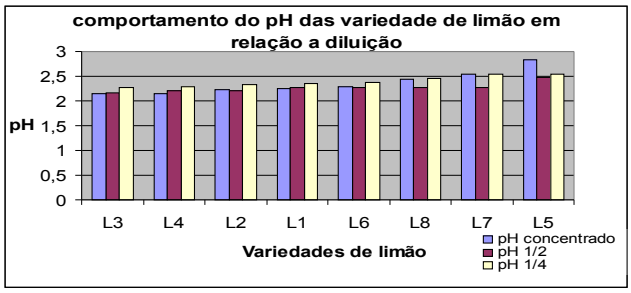

Figura 1: Valores de pH das amostras de suco diluído para 1/2 (50%) e 1/4, (25%) das variedades de laranja, encontradas na cidade de Caxias-MA.

Conclusões

Os resultados mostram que as variedades de limão apresentam características ácidas diferentes, com pH variando de 2,14 a 2,83 no suco concentrado, que se matem mesmo depois de diluições, mas que se concentram na faixa de pH entre 2,0 e 2,5 na maioria das amostras.

Agradecimentos

Centro de Estudos Superiores de Caxias /Universidade Estadual do Maranhão

---

Trucom, Conceição. O poder da cura do limão. São Paulo – SP: ed. Alaúde, 2004Curtis, M. D.; Shiu, K.; Butler, W. M. e Huffmann, J. C. *J. Am. Chem. Soc.* **1986**, *108*, 3335.

[2] Barros, Saulo C. Rego. Cura pelo limão. 2ª ed. Editora Ícone. São Paulo – SP, **2006**

[3] Pedrão, Mayka R. et al. Estabilidade físico-química e sensorial do suco de limão Tahiti natural, adoçado e congelado. Ciênc. Tecnol. Aliment. v.19 n.2 Campinas maio/ago. **1999**. Disponível em: <www.scielo.br/scielo.php? script=sci_arttext&pid=S0101-> em 05/01/2007.

[4] Pereira, Maria de Lourdes Gomes. Níveis de Acides de uma ares agricultável da propriedade Jiquiri – Caxias-MA, **1999**. 30 p.