

Análises física e química da atemoia 'Gefner'

Luciana S. da Cruz^{*1} (PG), Luciana de M. A. Pinto¹ (PQ), Angelita D. Corrêa¹ (PQ), Rafaela Z. Lima¹ (PG), Ana Paula de C. Alves¹ (PG), Lucas B. de Carvalho¹ (IC).

*lucianasoaresdacruz@yahoo.com.br

¹ Universidade Federal de Lavras – Departamento de Química – Cx Postal 3037, CEP 37200-000, Lavras – MG.

Palavras Chave: Atemóia, Proporção, Composição Centesimal, Minerais.

Introdução

A atemoia é um fruto híbrido derivado do cruzamento entre um fruto tropical, mais conhecida como ata (*Annona squamosa* L.), muito cultivada no Brasil e em regiões de clima quente, com a cherimoia (*Annona cherimola* Mill.) que é nativa das regiões andinas do Chile, Peru, Bolívia, Equador e em locais de clima ameno [1]. Cerca de mil hectares de atemoia são produzidos no Brasil. Há necessidade de estudos sobre a caracterização química das frações da atemoia, já que essas informações não foram encontradas na literatura, possibilitando agregar valor ao fruto. O objetivo deste trabalho foi determinar a proporção das frações casca, polpa, semente e eixo floral que constitui a atemoia (variedade Gefner), quantidade de sementes por fruta, peso, tamanho e diâmetro médio; realizar análises da composição centesimal que correspondem à umidade, extrato etéreo (EE), proteína bruta (PB) e fibras alimentares; e análises de minerais [2].

Resultados e Discussão

Os resultados da proporção e análises físicas realizadas nas frutas mostraram que o peso médio da polpa foi de 321,1g, e com relação às frações a casca corresponde a 28,13(%), a polpa a 60,25(%), a semente foi 8,34(%) e o eixo floral foi de 1,4(%), os valores estão dentro das condições aceitas para o mercado. Os valores de umidade média encontrada nas frações da fruta atemoia correspondente a polpa foram de 71,84(%), a casca com 51(%) e a semente com 29,59(%). Os teores de proteína bruta e EE foram considerados altos nas sementes. O teor de proteína e EE na polpa foram sempre inferiores ao observado na casca e semente. Destacando as sementes com 14,79 g 100g⁻¹ de proteína bruta (PB) e 27,32 g 100g⁻¹ EE; seguido da casca com 10,88g 100g⁻¹(PB) e 2,8g 100g⁻¹ (EE), e a polpa com valor mais baixo com 6,84g 100g⁻¹(PB) e 1,51g 100g⁻¹ de EE. Os teores de cinzas variaram entre as frações casca e polpa da atemoia, sendo considerado um valor alto quando comparado com as frações da fruta araticum comentada acima; o teor de cinzas da semente foi baixo (1,73%) com relação às outras frações. As casca e sementes apresentaram os maiores teores de fibras alimentares, com valores pouco diferentes entre eles e a polpa apresentou

valor 50% menor ao apresentado na casca e na semente. Os teores de fibras solúveis foram considerados muito baixos, a polpa apresentou valor maior com 2,48g 100g⁻¹, quando comparado com a casca e a semente. Os teores de fibras insolúveis foram considerados altos na casca com 52,8g 100g⁻¹ e a semente com 56g 100g⁻¹. A tabela 1 apresenta os teores dos macrominerais e microminerais.

Tabela 1. Teores de minerais das frações da atemoia.

	Minerais									
	N (%)	P (%)	K (%)	Ca (%)	Mg (%)	S (%)	Cu (ppm)	Mn (ppm)	Zn (ppm)	Fe (ppm)
Casca	1,54	0,18	1,53	0,13	0,11	0,16	9,95	6,64	10,71	22,63
Polpa	0,92	0,12	1,45	0,11	0,11	0,14	4,34	5,00	5,66	19,30
Semente	2,29	0,20	0,48	0,18	0,12	1,10	19,10	13,00	35,15	36,97

A ordem da composição mineral da atemoia na casca, polpa e semente foi para os macronutrientes N>K>P>Ca>Mg; para os micronutrientes na casca e semente foi Fe>Zn>Cu>Mn>S, e na polpa foi Fe>Zn>Mn>Cu>S.

Conclusões

A polpa representa mais de 60% do peso do fruto. O percentual de casca e sementes juntas representa mais de 35% do peso do fruto que; possui em média 56 sementes e, tamanho desejável para o consumidor, com altura média de 10,79cm e diâmetro médio de 26,64cm. O teor médio de umidade encontrada foi de 71,84% para polpa, 51% para a casca e 29,59% para semente. O teor de proteínas e EE na polpa foram sempre inferiores ao observado na casca e semente. Em relação aos teores de cinzas houve pouca variação entre as frações de casca e polpa da atemoia, Os teores de fibras solúveis foram considerados muito baixos, com a polpa apresentando valor maior que a casca e as sementes. Já os teores de fibras insolúveis foram altos tanto na casca como nas sementes. A atemoia foi considerada boa fonte de minerais.

¹ Tokunaga, T. A cultura da atemoia. Campinas: CATI (Boletim técnico 233), 2000, 80p.

² Association Of Official Analytical Chemistry. Official methods of analysis of the Association of the Analytical Chemistry. 18 ed. Washington, 2005.