



## II SEMANA DE ALIMENTOS –II SEMAL

*22 a 25 de agosto de 2017*

### **AVALIAÇÃO DO ÍNDICE DE MATURAÇÃO DE DIFERENTES FRUTOS**

Taysa Martins de Oliveira<sup>1</sup>, Felipe Gonçalves de Assis<sup>2</sup>, Pedro Henrique Guimarães Ramalho<sup>2</sup>, Romário Costa Reis<sup>2</sup>, Thuanne Muniz Amaral<sup>3</sup>, Dayana Silva Batista Soares<sup>4</sup>

Durante a maturação até o completo amadurecimento dos frutos, numerosos processos bioquímicos de síntese e degradação ocorrem de forma sequencial ou concomitante, resultando em modificações nas características químicas, notadamente na cor, textura, sabor e aroma. A avaliação do índice de maturação dos frutos, como firmeza da polpa, teor de sólidos solúveis, pH, acidez e coloração asseguram a colheita num estágio que o fruto desenvolverá qualidade sensorial aceitável após a colheita. Objetivou-se com este estudo avaliar do índice de maturação do mamão, da banana e da laranja de acordo com o teor de sólidos solúveis totais (SST), acidez titulável (AT), ratio e caracterização física; os frutos foram selecionados em dois estádios de maturação: mais amadurecido e menos amadurecido. De acordo com resultados obtidos pode se dizer que em relação à caracterização física, o fruto mais amadurecido tem o peso e dimensões maiores. Os SST também mostraram que quanto maior o °Brix, maior o grau de maturação dos frutos. A AT mostrou que nos frutos mais amadurecidos foi encontrado um valor menor que nos menos amadurecidos com exceção da banana, pois seu estágio de maturação era mediano onde atinge seu pico em relação à acidez. Pode-se observar que o ratio faz a relação entre os SST e a acidez, utilizado como referência de sabor; o que indica que quanto maior o ratio e SST, e menor a acidez mais amadurecido em todos os frutos analisados, proporcionando o sabor característico de tais; o diâmetro e comprimento variaram de acordo com o fruto.

**Palavras-chave:** Amadurecimento, processos bioquímicos, vida útil.

---

<sup>1</sup> Discente do Curso Superior de Ciência e Tecnologia em Alimentos – Instituto Federal Goiano – Campus Morrinhos - PIBIC

<sup>2</sup> Discente do Curso Superior em Agronomia – Instituto Federal Goiano – Campus Morrinhos

<sup>3</sup> Discente do Curso Superior de Ciência e Tecnologia em Alimentos – Instituto Federal Goiano – Campus Morrinhos

<sup>4</sup> Docente do Curso Superior de Ciência e Tecnologia em Alimentos – Instituto Federal Goiano – Campus Morrinhos