

Cultivo de tupinambo na Serra da Mantiqueira e teor de inulina após armazenamento refrigerado

Joaquim Adelino de Azevedo Filho^{1*}; Cássia Regina Limonta Carvalho²; Rose Marry Araujo Gondim Tomaz²

¹Apta Regional – Unidade Regional de Pesquisa e Desenvolvimento de Monte Alegre do Sul, CEP: 13820-000, Monte Alegre do Sul – SP, Brasil; joaquim.azevedo@sp.gov.br; ²IAC – Centro de Recursos Genéticos Vegetais - Laboratório de Fitoquímica, CEP: 13075-630, Campinas – SP, Brasil; climonta@iac.sp.gov.br

*** Apresentador do trabalho no 57º CBO**

RESUMO

O tupinambo é uma planta anual que produz rizomas tuberosos amarelo-claros ou róseos, ricos em inulina e apresentam propriedades nutracêuticas. No entanto, para conservar os tubérculos é necessário o armazenamento sob refrigeração, para evitar a perda de umidade e o valor comercial. Neste estudo, avaliaram-se os teores de umidade, açúcares e de inulina após a colheita e 90 dias após armazenamento. O cultivo foi na Unidade Regional de Pesquisa e Desenvolvimento de Monte Alegre do Sul-SP, Apta Regional/SAA. O plantio foi realizado em 02/02/2023 e a colheita ocorreu após a completa senescência da planta aos 120 dias, com produção média de 1,24 kg planta⁻¹. Os tubérculos foram armazenados em câmara fria a 6±3°C, 85±5% UR. Após a colheita e armazenamento por 90 dias, foram secos em estufa ventilada, 60°C por aproximadamente a 20 horas. Observou-se que os tubérculos perderam apenas 3,5% de água durante o armazenamento (0 dias: 75,4%; 90 dias: 71,9%). Os resultados, em base seca, mostraram que o efeito do tempo e temperatura de armazenamento foi significativo (p<0,05) para os teores de frutose (0d: 3,4%; 90d: 2,2%), sacarose (0d: 4,0%; 90d: 16,2%) e inulina + FOS (0d: 58,5%; 90d: 48,3%), não sendo significativo para o teor de glicose (0d: 0,6%; 90d: 0,6%). A mudança do perfil de carboidratos nas raízes se dá pela ação de enzimas que degradam a inulina para sacarose e FOS. Embora o teor de inulina tenha diminuído por volta de 10% aos 90 dias, o valor encontrado ainda representa 82,5 % do conteúdo inicial.

PALAVRAS-CHAVE: *Helianthus tuberosus*, frutose, sacarose, alcachofra-de-Jerusalém.