

334 – Atributos de qualidade de variedades crioulas de abóbora minimamente processadas

Ana Veruska Cruz da Silva ¹ ; Jéssica Monalisa Santos Pereira Oliveira ²; Semíramis Rabelo Ramalho Ramos ¹; Evandro Neves Muniz ¹

¹ Embrapa Tabuleiros Costeiros, Aracaju, SE

² Universidade Federal de Sergipe, São Cristovão, SE.

INTRODUÇÃO

A abóbora (*Cucurbita moschata* Duch) tem grande aceitação em todo o Brasil. Na região Nordeste, é também conhecida como jerimum e faz parte da alimentação do dia-a-dia, tanto in natura como purê, sopas, chips, biscoitos e doces. Desde 2007, a espécie foi inserida na Rede de Biofortificação (Biofort), com ações na Embrapa Tabuleiros Costeiros para avaliar e selecionar materiais locais, que foram objeto de estudo deste trabalho.



Este trabalho foi conduzido com o objetivo de avaliar o comportamento e a qualidade de três variedades crioulas de abóbora (*Curcubita moschata* Duch) minimamente processadas, classificadas de acordo com formato do fruto: globular (V1), oblonga (V2) ou cordiforme (V3).

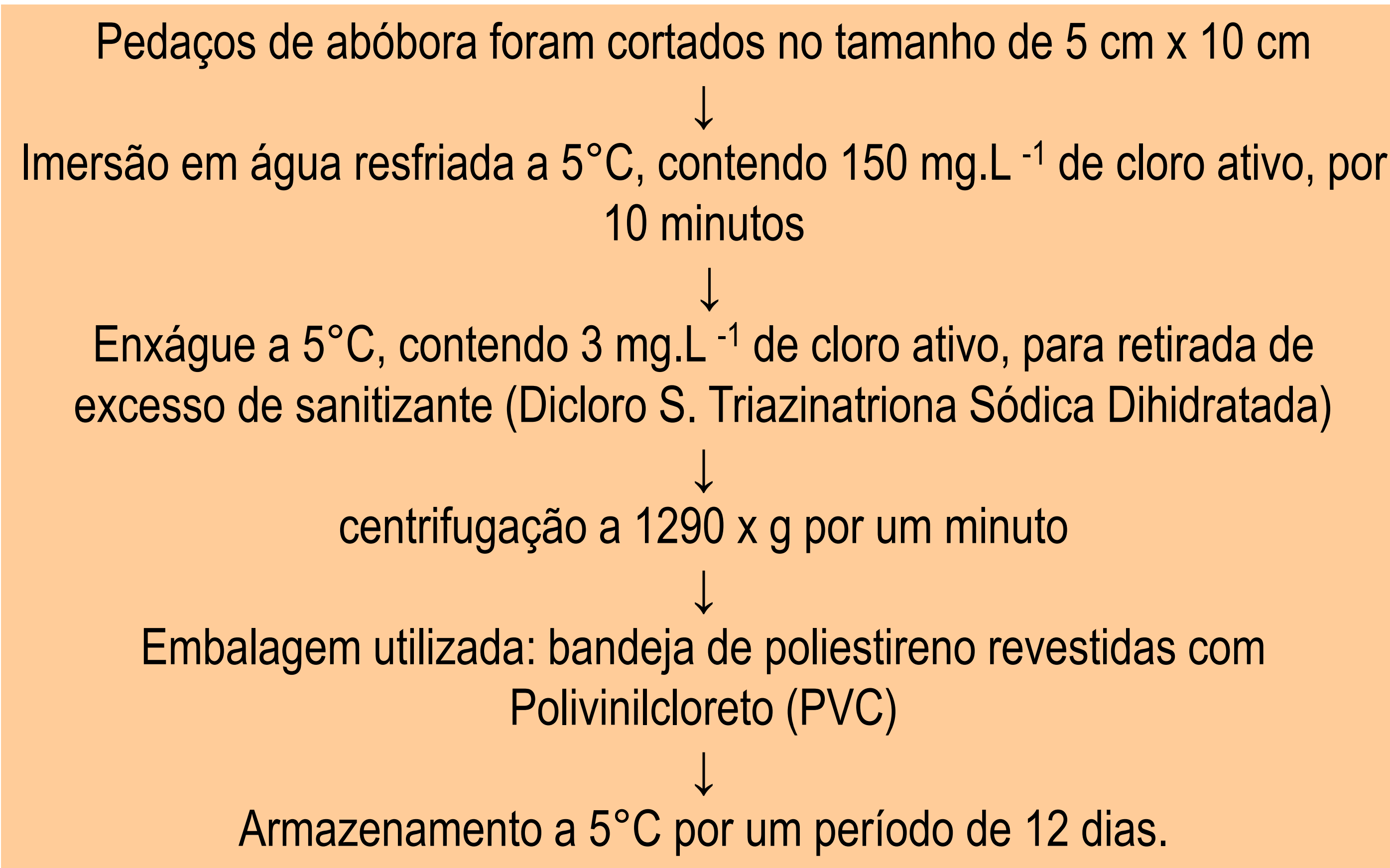
METODOLOGIA

- Material vegetal: frutos colhidos no Campo Experimental Pedro Arle, localizado em Nossa Senhora das Dores, Sergipe, Brasil.
- Critério para seleção: formato – achatado, ‘cacau’ e coniforme, sendo também considerado o aspecto visual e fitossanitário.



Figura 1. Tipos de fruto de abóbora crioulas – achatada, oblonga e cordiforme - oriundas do programa de melhoramento da Embrapa Tabuleiros Costeiros.

- Indicadores: peso total (g), diâmetro (cm), altura (cm) e largura (cm); espessura da casca (cm) e da polpa (cm); largura e altura da cavidade interna (cm).



- Características avaliadas a cada três dias: a) acidez total titulável (ATT); b)Teor de sólidos solúveis (SS); c);SS/ATT; d) pH; e) Vitamina C.
- Delineamento experimental: DIC 3 x 5 (três variedades - achatada, oblonga e cordiforme - e cinco tempos de avaliação - 0, 3, 6, 9 e 12 dias), com quatro repetições, totalizando 48 bandejas (amostras).

RESULTADOS

Tabela 1. Valores médios da acidez total titulável (ATT); teor de sólidos solúveis (SS); SS/ATT e vitamina C de três variedades crioulas minimamente processadas durante armazenamento de 12 dias.

Variedades	ATT					30,49
	1	2	3			
	0,09a	0,09a	0,01a			
Tempo	0	3	6	9	12	
	0,140a	0,119a	0,065b	0,075b	0,075b	
Variedade/tempo	SS					5,38
	0	3	6	9	12	
	1	2	3			
1	9,22a	9,60a	8,53b	9,23ab	8,60b	
2	4,92a	7,30b	7,18b	7,78b	7,60b	
3	11,37c	8,83a	9,03ab	9,93b	11,73c	
Variedade/tempo	SS/ATT					25,11
	0	3	6	9	12	
	1	2	3			
1	107,4	95,0	131,5	124,5	99,8	
2	31,7a	80,1ab	110,6b	119,9b	117,2b	
3	72,5a	68,0a	139,2b	134,2b	180,8b	
Variedade/tempo	Vitamina C					10,97
	0	3	6	9	12	
	1	2	3			
1	41,68a	29,79bc	28,88bc	23,52c	36,22ab	
2	38,87ab	28,57c	31,12c	34,23bc	45,51a	
3	47,55a	23,01b	25,05b	30,10b	43,77a	
Variedade/tempo	pH					1,68
	0	3	6	9	12	
	1	2	3			
1	7,20a	7,19a	7,43ab	7,42ab	7,64b	
2	6,85a	7,09a	8,00c	7,62b	7,91c	
3	7,28a	7,22a	7,93c	7,60b	7,80bc	



Figura 2. Abóbora crioula minimamente processada durante armazenamento refrigerado por 12 dias.

CONCLUSÃO

As variedades crioulas de abóbora respondem de maneiras distintas ao processamento mínimo e mantém alta qualidade durante armazenamento refrigerado.

AGRADECIMENTOS

