



## **CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE PITOMBAS (*Talisia esculenta* Radlk.) NATIVAS DO CERRADO PIAUIENSE**

Sousa, PB<sup>1\*</sup>; Silva, EF<sup>1</sup>; Silva, MJM<sup>1</sup>; Silva, FWS<sup>1</sup>; Reis, DCC<sup>1</sup>; Teixeira, PRS<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Curso de Tecnologia em Alimentos. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI), Praça da Liberdade, N 1597, Centro, Teresina, Piauí, e-mail\*: [pollysousa100@gmail.com](mailto:pollysousa100@gmail.com)

A flora do cerrado possui diversas espécies frutíferas com grande potencial de utilização agrícola, que são tradicionalmente utilizadas pela população local. Dentre estas frutíferas nativas do cerrado encontra-se a pitomba. A pitombeira pertencente à família *Sapindaceae*, é uma frutífera cultivada em pomares domésticos, principalmente nas regiões tropicais do país e freqüentemente na natureza, em seu habitat natural na mata de terra firme da parte ocidental da região amazônica e na mata atlântica, desde o Nordeste até o Rio de Janeiro. Os frutos são bagas subglobosas, apiculadas, com 1-2 sementes grandes cobertas por arilo fino, suculento e translúcido, de sabor acidulado; maturação de janeiro a março. Vale salientar que no Brasil, os nomes populares mais comuns para esta espécie são pitomba e pitombeira. Há grande potencialidade para o seu cultivo tornar-se comercial em virtude do seu fruto ter grande apreciação no mercado consumidor nacional e internacional. Esta espécie possui propriedades medicinais, sendo o chá das sementes utilizado nos problemas de desidratação, enquanto o das folhas é recomendado para as dores nos rins e quadris, sendo o fruto utilizado para curtir aguardente-de-cana e fazer licores. As sementes da pitombeira quando cozidas são ainda utilizadas para tratamento contra diarreias. Devido à escassez de pesquisas relacionadas com espécies frutíferas nativas, e levando em consideração a importância econômica desta espécie, objetivou-se com esta pesquisa avaliar as características físico-químicas de frutos de pitombeiras nativas do cerrado piauiense. Analisou-se pH, Acidez Total Titulável (ATT), Sólidos Solúveis Totais (SST), relação SST/ATT, Vitamina C, Umidade e Resíduos Minerais Fixos, todos estes conforme as normas analíticas do Instituto Adolf Lutz. A média dos resultados obtidos nas determinações foram pH 3,75, ATT 1,81%, SST 18,86°Brix, Relação SST/ATT 10,23%, Vitamina C 2,97mg/100g, Umidade 80,19% e Resíduos Minerais Fixos 0,98%. A partir das análises realizadas observou-se que a pitomba possui atributos físico-químicos desejáveis para a agroindústria de polpas uma vez que possui elevados teores de acidez e sólidos solúveis. Porém, deve-se atentar para o elevado teor de umidade que favorece a sua perecibilidade.