

VII SBOE - Simpósio Brasileiro de Óleos Essenciais

Ciência, Tecnologia e Inovação na Amazônia

15 a 18 de outubro de 2013

UFOPA - Universidade Federal do Oeste do Pará - Santarém - Pará

ISBN - 978-85-66836-05-9

PERCENTAGEM DE FRUTOS EM CACHOS DE *Maximiliana maripa* EM DOIS ESTÁDIOS DE MATURAÇÃO NO ESTADO DE RORAIMA.

Marcelo Ribeiro da Silva, Helder Santos do Vale, Otoniel Ribeiro Duarte, Rita de Cássia Pompeu de Sousa, Dalton Roberto Schwengber e Jane Franco de Oliveira.

EMBRAPA RORAIMA – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária CP 61301–970
Boa Vista – Roraima – Brasil. marceloribeiro.tec@gmail.com

Palavras-chave: Biometria, frutos, inajá, óleo.

Introdução. Considerado como uma invasora pelos agricultores, o inajá (*Maximiliana maripa* (Aublet) Drude) é uma palmeira encontrada em toda a região amazônica, especialmente, em áreas antropizadas, e está sendo estudado pela Embrapa Roraima por sua alta produtividade de óleo, sendo fonte viável para a produção de biocombustível. Na maturação, conforme literatura ocorrem mudanças físicas, químicas, bioquímicas e fisiológicas, resultando em transformações detectáveis que influenciam nos atributos de cor, sabor, aroma e textura que, por sua vez irá influenciar no período pós-colheita na qualidade das frutas armazenadas. Assim, o objetivo deste trabalho foi caracterizar dois estádios de maturação em cachos de *Maximiliana maripa* nativos do estado de Roraima como subsídio para estudos de conservação e produção do óleo gerado por meio dos frutos da referida espécie.

Material e Métodos. Dois cachos de inajá em estádios diferentes de maturação foram coletados em maciços naturais (25/04/13) na vicinal tronco da comunidade de Tamandaré, município de Mucajaí - RR, com a latitude 02° 35' 15,7'' N e longitude 60° 57' 23,8'' W e encaminhado ao laboratório de resíduos da Embrapa Roraima para realização da biometria. Um dos cachos se encontrava em fase de maturação, apresentando 50 % de seus frutos verdes e o outro com 100 % de seus frutos verdes. Os cachos foram pesados, logo em seguida foram retiradas as ráquias e separado os frutos das mesmas. Após pesou-se cada uma destas partes para se obter o peso e a percentagem de frutos em cada cacho para posterior retirada de óleo e determinação da produtividade destes em cada estágio de maturação.

Resultados e Discussão. O cacho em amadurecimento pesou 74,5 kg, dos quais 3,8 kg de ráquis, 2,2 kg de ráquias e 68,5 kg de frutos. O cacho em estágio verde pesou 70,3 kg, com 2,85 kg de peso de ráquis, 1,5 kg de ráquias e 65,95 kg de peso de frutos. A percentagem em peso de frutos no cacho em maturação foi de 91,9 % e do cacho verde foi de 93,8 %. A perda de aproximadamente 2 % de peso do cacho em maturação em relação ao cacho verde se deve, provavelmente, por perda de água e será analisada esta diferença de peso em relação à produtividade de óleo.

Referências.

VII SBOE - Simpósio Brasileiro de Óleos Essenciais

Ciência, Tecnologia e Inovação na Amazônia

15 a 18 de outubro de 2013

UFOPA - Universidade Federal do Oeste do Pará - Santarém - Pará

ISBN - 978-85-66836-05-9

ROMOJARO, F.; MARTÍNEZ-MADRID, M.C.; HIDALGO, F.S.et al. Nuevas tecnologías de conservación de frutas y hortalizas: atmosferas modificadas. Madrid: Mundi-prensa, 1996. 221p.