

193 - FEASIBILITY STUDY OF JABOTICABA SPECIES FOR EXTENSIVE MARKETING

TALITA PIMENTA DO NASCIMENTO¹, GRACIELA DA ROCHA SOBIERAJSKI², JOSÉ EMÍLIO BETTIOL NETO², EDVAN ALVES CHAGAS³, BEATRIZ ROSANA CORDENUNSI^{1*}

Resumo - A jaboticaba é uma fruta tipicamente brasileira, pertencente ao gênero *Myrciaria* (família Myrtaceae), com grande potencial comercial. Este trabalho teve como objetivo escolher, entre cinco espécies (Rajada, Coroa, Açú, Sabará e Paulista), quais seriam mais adequadas para consumo *in natura*, ou para utilização industrial. Para isso, os frutos destas cinco espécies foram submetidos a armazenamento em diferentes temperaturas (20 °C, 12 °C e 6 °C) e avaliados os aspectos de composição alimentar, sensoriais e pós-colheita dos frutos das cinco espécies. O conjunto de resultados permite-nos calcular a vida de prateleira das cultivares. Os resultados mostram a superioridade dos atributos das espécies Paulista, Coroa e Sabará, quanto aos açúcares solúveis e ácidos orgânicos, e a conservação da qualidade durante o armazenamento, o que indica que são as mais adequadas para consumo *in natura*. As espécies Rajada e Açú, por serem as mais perecíveis e as de maior tamanho, poderiam ser destinadas à produção de polpa, para diversas finalidades. O armazenamento dos frutos a baixa temperatura estendeu a vida de prateleira dos frutos, sendo a temperaturas 6 °C a mais indicada na conservação dos atributos físico-químicos da jaboticaba.

Termos para indexação: jaboticaba, conservação pós-colheita, baixa temperatura.

Summary - Jaboticaba is a typical Brazilian fruit that belongs to *Myrciaria* genus (Myrtaceae family) with a high trade potential. This work aimed to choose among five species (Rajada, Coroa, Açú, Sabará and Paulista) which could be more appropriated for *in natura* consumption and which are more appropriated for industrial processing. Hence, fruits of these five species submitted to different temperatures (20 °C, 12 °C e 6 °C) were evaluated about their nourishing, sensorial and postharvest composition. The set of results allowed us to calculate the shelf life of the cultivars. Results show the higher attributes of Paulista, Coroa and Sabará species in terms of sugar and organic acid contents as well as storage quality, showing that they are more indicated for *in natura* consumption. The Rajada and Açú species are more perishable and larger in size, could be designed to produce pulp for various purposes. Among the tested temperatures, 6 °C was the best for prolonging the jaboticaba shelf-life. Low temperatures of storage extended fruits shelf-life, being 6 °C the storage temperature most indicated to the conservation of jaboticaba physicochemical attributes.

Keywords: jaboticaba, postharvest conservation, low temperature.

¹ Laboratório de Química, Bioquímica e Biologia Molecular de Alimentos, Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental, FCF, Universidade de São Paulo, Avenida Lineu Prestes 580, Bloco 14, CEP 05508-900, São Paulo – SP, Brazil.

²Instituto Agrônômico, IAC, Av. Barão de Itapura, 1481, CEP 13020-430, Guanabara, Campinas, SP, Brazil. *Centro de Frutas **

³Embrapa Roraima, Rodovia BR 174, Km 8, CP. 133, CEP 69301-970, Boa Vista-RR, Brasil.