

## CARACTERIZAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA E FÍSICO-QUÍMICA DE FRUTOS DE UMBUCAJAZEIRA (*Spondias* spp.)

**Joedson Pinto Barroso<sup>1</sup>, Ana Cristina Vello Loyola Dantas<sup>2</sup>, Laurenice Araújo dos Santos<sup>3</sup>**

<sup>1</sup> Graduando em Engenharia Agrônoma, Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas-UFRB. Bolsista PIBIC/CNPq.

<sup>2</sup> Professora do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas-UFRB. Orientadora PIBIC.

<sup>3</sup> Mestranda em Recursos Genéticos Vegetais, Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas-UFRB. Co-orientadora.

Frutos do gênero *Spondias* vem despertando interesse, principalmente nas agroindústrias, devido às suas potencialidades e às boas características para a industrialização. Pertencente à família Anacardiaceae, a umbucajazeira apresenta características de planta xerófila, e está disseminada em plantios desorganizados na Região Nordeste do Brasil. O conhecimento disponível da variabilidade genética de umbucajazeira é pequeno, requerendo esforços para ampliá-lo, de forma a otimizar seu potencial econômico. O objetivo deste trabalho foi avaliar a variabilidade dos acessos de umbucajazeira através de análises física, química e físico-química dos frutos em populações localizadas em Municípios do Semiárido da Bahia (Retirolândia, Rafael Jambeiro, Santa Bárbara, Iaçú, Itaberaba, Santo Estevão, Santa Terezinha, Serrinha Itatim e Milagres). Visando uniformizar as amostras do ponto de vista do estágio de maturação, foram coletados aleatoriamente no solo 80 frutos em bom estado de conservação, e encaminhados ao laboratório de Tecnologia Vegetal da UFRB/Cruz das Almas – BA. Entre as características físicas, a massa do fruto apresentou maior amplitude de variação. Com relação às características químicas e físico-químicas, foi observado maior uniformidade no pH, com valores entre 2,03 e 2,57. Os valores obtidos para açúcar total, redutor e não redutor, vitamina C, sólidos solúveis e acidez titulável foram: 9,04 %, 4,72 %, 4,32 %, 12,19 (mg/100g de ac. Ascórbico), 10,98 Brix e 1,55 (% ac. cítrico), respectivamente, indicando a potencialidade dos frutos para consumo in natura ou industrializado. Existe uma ampla variabilidade entre os acessos de umbucajazeira analisados, podendo ser utilizados em plantios comerciais e em programas de melhoramento genético.

**Palavras-chave:** Anacardiaceae, variabilidade genética, umbucajá.