

A Ciência na Redução  
das Desigualdades do Campo  
**VIII Semana Agrônômica**

## Caracterização química e rendimento de polpa de frutos de achachairu

Lais Bruna Amorim Silva<sup>1</sup>; Joseanny Cardoso da Silva Pereira<sup>2</sup>; Doralice Ferreira Alves<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Estudante, Faculdade Evangélica de Goianésia; <sup>2</sup>Professora Orientadora, Faculdade Evangélica de Goianésia; <sup>3</sup>Estudante, Faculdade Evangélica de Goianésia

O fruto achachairu [*Garcinia humilis* (Vahl) C. D. Adam] é de origem boliviana e possui boa comercialização no seu país de origem na forma de sucos, sorvetes e doces. O fruto é rico em nutrientes como potássio, vitamina C; o extrato das sementes possui atividade antioxidante. No Brasil, o consumo ocorre na forma in natura. Na região de Goianésia, Goiás, a chegada do achachairu deu-se por meio de uma única pessoa, a qual trouxe uma muda, e a partir desta, as outras plantas originaram-se na região e arredores. A maturação dos frutos na região ocorre de Janeiro á Fevereiro. Em função do consumo no Brasil ser realizado na forma in natura e para possibilitar a utilização do fruto na indústria, é importante conhecer as características químicas da polpa do fruto, bem como o rendimento. Desta forma, objetivou-se analisar quimicamente a polpa de frutos de achachairu e determinar o rendimento da polpa. Foram utilizados 160 frutos, os quais foram adquiridos em diversos locais da região de Goianésia. Determinou-se o pH e o teor de sólidos solúveis totais, além do rendimento de polpa. Como a extração da polpa foi realizada manualmente, a porcentagem de perda de polpa no processo de extração foi quantificada. Observou-se na polpa do fruto pH médio de 3,70, °Brix médio de 16,3° e rendimento de polpa médio de 26,5%. As perdas no processo manual de extração da polpa foram, em média, 12,16%. As características químicas conferem ao fruto sabor adocicado com leve acidez. O rendimento da polpa é considerado alto em relação a outros frutos, porém, é necessária a busca por equipamentos para retirada da polpa com o objetivo de obter maior rendimento e ganhar tempo.

**PALAVRAS-CHAVE: GARCINIA HUMILIS (VAHL) C. D. ADAM. CLUSIACEAE. SÓLIDOS SOLÚVEIS.**