COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DA FRUTA-PÃO VERDE E ESTUDO DO ESTÁDIO DE MATURAÇÃO IDEAL PARA FABRICAÇÃO DE BIOMASSA FUNCIONAL

Iris Lengruber Gonçalves Teixeira de Almeida¹; Marcia Barreto da Silva Feijó²; Maria Gabriela Koblitz³

1 Programa de Pós Graduação em Alimentos e Nutrição (PPGAN) – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), Brasil

2 Departamento de Bromatologia - Faculdade de Farmácia - Universidade Federal Fluminense (UFF), Brasil

3 Departamento de Ciências dos Alimentos (DCA) - Escola de Nutrição - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), Brasil

As frutas ricas em amido, quando ainda verdes, podem conter entre 55 a 93% do seu amido na forma resistente. O consumo de fruta-pão verde e produtos derivados pode fornecer grande quantidade de fibras, tornando-se potencialmente importante, principalmente devido à sua disponibilidade em áreas rurais pelo Brasil. O objetivo do presente trabalho foi acompanhar a maturação da fruta-pão, de modo a determinar o ponto de colheita ideal para fabricação da Biomassa de Fruta-Pão Verde, e analisar a composição centesimal dos frutos colhidos no estágio de maturação apontado como ideal. Semanalmente foram observados 21 frutos, de uma propriedade particular localizada na região oceânica da cidade de Niterói – RJ (Brasil), desde o aparecimento da inflorescência, no mês de outubro de 2016, até maio de 2017 (ocasião em que se já se apresentavam maduras). Observou-se que as frutas com 13 semanas já se apresentavam bem desenvolvidas, com cerca de 300 mm ($299,09\text{mm} \pm 7,7$) de diâmetro, porém no centro de cada polígono (medindo $3,8 \pm 0,79$) da casca, o resto estilar persistia visivelmente. Entre as semanas 14 e 15, esses picos começaram a diminuir, os polígonos ficam maiores ($7,04 \pm 0,89$), mas ainda não era verificada a presença de látex natural na casca. Na 16ª semana já era possível verificar algum látex, e nas semanas seguintes (17ª até 20ª), a sua casca já se apresentava completamente coberta por látex e seus polígonos bem planos e medindo $8,09 \pm 0,60$). Em relação à composição centesimal, foram analisadas em base seca: a umidade ($87,29\text{g} \pm 0,08$); as cinzas ($0,80\text{g} \pm 0,01$); os lipídios ($0,39\text{g} \pm 0,03$); a proteína ($1,19\text{g} \pm 0,13$); os carboidratos ($3,86\text{g} \pm 0,04$), as fibras ($14,19\text{g} \pm 0,39$) e o valor calórico (23,7 Kcal%), nos frutos com 15 semanas. Concluiu-se dessa forma, que a fruta colhida entre a 15ª e 16ª semanas seria o ideal para a produção de biomassa de fruto verde, visto que a presença de látex natural na casca e os polígonos planos e sem restos estilares, encontrados em frutos com mais de 16 semanas, já foram apontados na literatura como indicativos de maturação completa, e as mesmas, nessa fase de maturação (16 semanas), apresentaram uma quantidade de fibras bem maior que a quantidade de carboidratos, uma relação inversa do que se encontra na literatura para frutos maduros (5,5g% de fibras e 17g% de carboidratos).

Palavras-chave: amido resistente; fibra; alimento funcional; valor calórico