

Caracterização físico-química e nutricional da polpa de cubiu (*Solanum sessiliflorum* Dunal) para aproveitamento industrial.

Macedo, S.H.M. **Caracterização físico-química e nutricional da polpa de cubiu (*Solanum sessiliflorum* Dunal) para aproveitamento industrial.** Manaus; 1999. [Dissertação de Mestrado – Universidade do Amazonas – UA, Manaus/AM].

Neste estudo, avaliou-se as características químicas e nutricionais da polpa de 17 populações de cubiu (*S. sessiliflorum* Dunal), fruto típico da Amazônia Ocidental, oriundas da estação experimental de olericultura, do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia – INPA. Após esta avaliação, selecionou-se a população mais apropriada considerando-se os atributos, tamanho do fruto, conteúdo de fibra alimentar e disponibilidade para produção de geléia. No ensaio tecnológico, utilizou-se cerca de 50 kg de frutos da etnoveriedade de Benjamin Constant – AM (Pop. 4 II), de tamanho grande, efetuando-se assim o beneficiamento da polpa. Após 11 testes experimentais foram selecionadas duas formulações seguindo melhor aspecto, sabor e consistência de geléia. Essas duas formulações foram submetidas à Análise Sensorial utilizando-se um grupo de 30 pessoas adultas. Os resultados indicaram que o cubiu é um

fruto hipocalórico (33,7 Cal/100 g), com considerável quantidade de água ($90,2 \pm 1,1\%$) e fibra alimentar total ($2,08 \pm 0,5\%$). A etnoveriedade estudada apresentou um bom rendimento de polpa beneficiada (cerca de 50%), bom conteúdo de pectina total ($445,1 \text{ mg} \pm 0,6\%$), propriedade muito favorável para elaboração de produtos como geléia, entre outros. As duas formulações não apresentaram diferenças significativas quanto ao sabor e aspecto geral, podendo serem elaboradas em escala industrial. O conteúdo de fibra alimentar, especialmente a fração solúvel, sugere estudo mais detalhado desse componente no fruto estudado.

* Tese disponível na biblioteca da Universidade do Amazonas – UA – Manaus/AM.