

ACOMPANHAMENTO DE COMPOSTOS FENÓLICOS E PESO DE PEQUI EM 3 SAFRAS DISTINTAS

Eduarda Marques Oliveira¹, Camila Gonçalves Rodrigues*², Marcia Eduarda Meira Lima³, Lanamar de Almeida Carlos⁴

¹ Estudante do ensino médio/ Colégio Militar Tiradentes Sete Lagoas – MG. ² Professora Substituta departamento de Ciências Exatas e Biológicas - DECEB / Universidade Federal de São João del-Rei Campus Sete Lagoas – MG; ³ Estudante de graduação- engenharia de alimentos / UFJS ⁴ Professora do Curso de Engenharia de Alimentos – DEALI / Universidade Federal de São João del-Rei Campus Sete Lagoas – MG

*camilagr.alimentos@gmail.com

O pequi (*Caryocar brasiliense*) é uma fruta nativa do Cerrado brasileiro, com formato arredondado com uma casca lisa de coloração esverdeada, o fruto pode apresentar de 1 a 4 caroços com polpa levemente amarelada e de sabor *sui generis*. Com o avanço da agropecuária muitas árvores de frutos do cerrado em especial do pequi vem sendo derrubadas para implementação de áreas agrícolas, além de queimadas recorrentes nessa região. A poluição vem trazendo grandes impactos ambientais em especial espécies nativas do cerrado como por exemplo a escassez de água, que só cresce no decorrer dos anos podendo afetar a produtividade dos frutos. Frente ao exposto este trabalho objetivou acompanhar o peso médios dos frutos e o teor de compostos fenólicos da polpa de pequi, no decorrer de 3 safras distintas. Os frutos foram coletados sempre da mesma árvore entre os anos de 2022 a 2024, no município de Sete Lagoas-MG, transportados para o Laboratório de Compostos Bioativos e Conservação de Alimentos da UFSJ/CSL, onde foram lavados, sanitizados e despulpados. Os frutos inteiros (mesocarpo e endocarpo) foram pesados em balança analítica, após foram abertos e despulpados onde a polpa foi homogeneizadas em processador e armazenada em temperatura negativa (-18 °C) até momento da análise. O conteúdo de compostos fenólicos totais, foi determinado por espectrofotometria (Folin-Ciocalteu), com leitura a 760 nm e expressos em mg equivalentes de ácido gálico (GAE). A análise estatística realizada foi análise de variância (ANOVA) e teste de Tukey a 5% de significancia utilizando o software Sisva 5.0. A polpa obtida não apresentou diferença significativa ao decorrer dos anos em estudo, quanto ao teor de fenólicos totais, apresentando um valor médio de 1218,33 mgGTE/100g de amostra. Houve diferença significativa no peso médio dos frutos entre as safras de 2022 e 2023 com valores médios de 128,92 e 93,28 g respectivamente. Tal fato pode ser relacionado a onda de calor sofrida no ano em questão provocada pelas mudanças climáticas. Os resultados demonstraram que para fenólicos não houve diferença entre as safras, porém no que se refere a peso de fruto o ano considerado mais quente obteve frutos menores. Entretanto mais estudos se fazem necessários no que diz respeito a outros parâmetros bem como correlacionar com condições climáticas e aumentando o número de safras.

Palavras-chave: *Caryocar brasiliense*. Polifenóis. Cor instrumental. Mudanças climáticas.

Apoio: FAPEMIG (PROPE-PIBIC-Jr), CAPES, UFSJ.