

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E NUTRICIONAL DE FRUTOS DO JATOBÁ (*Hymenaea courbaril*)

Gabriela França Brito^{1*}, Gabriela Martins de Oliveira¹, Luciana Cavalcanti de Azevedo¹.

¹Instituto Federal do Sertão Pernambucano, Departamento de Tecnologia em Alimentos, Campus Petrolina, Rod. BR 407 Km 08, S/N, Jardim São Paulo, CEP 56314-520, Petrolina, PE, Brasil. *Email: lucianac.azevedo@hotmail.com

Palavras Chave: Frutos exóticos, potencial nutricional, jatobá.

Introdução

O jatobá (*Hymenaea courbaril* L.), também conhecido como jatobá da caatinga, é uma árvore que possui cerca de 15 a 20 m de altura e com tronco até 1m de diâmetro. O fruto do jatobá se apresenta em forma de vagem, alongado e arredondado, medindo aproximadamente de 8 a 15cm de comprimento, e de 4 a 5cm de largura. É grosso, coriáceo, sublenhoso, indeiscente e apresenta coloração castanha e de casca brilhante, contendo de três a seis sementes e a polpa é amarelada, seca e farinácea, comestível e doce (KAGEYAMA, BIELLA e PALERMO, 1990; PUGA, 2015).

Esta pesquisa objetivou a caracterização físico-química e nutricional da polpa farinácea de frutos do jatobá, gerando informações sobre a composição desta espécie nativa do Brasil.

Resultados e Discussão

As amostras foram colhidas no mês de novembro de 2015, no município de Juazeiro/BA. As análises físico-químicas foram realizadas no laboratório de Química Analítica do Instituto Federal do Sertão Pernambucano (IF SERTÃO - PE), Campus Petrolina. Os parâmetros físicos e físico-químicos da polpa do jatobá estão apresentados nas Tabelas 1 e 2.

Tabela 1. Análises físicas do Jatobá.

Análises	Média	DP	CV (%)
Peso (g)	53,66	12,9	24,04%
Largura (cm)	4,65	1,24	26,74%
Comprimento (cm)	10,3	1,09	10,63%
Densidade (g/cm ³)	0,09	0,01	21,78%
Cor CIELAB			
L*	67,36	1,08	1,61%
a*	6,35	0,40	6,39%
B*	39,55	0,95	2,4%
SST(°Bx)	46,30	0,28	6,92%
pH	4,78	-	0,12%
Aw	0,42	0,01	3,80%

CV: Coeficiente de Variação.

Os valores obtidos para peso médio dos frutos (53,66g), largura (4,65 cm), comprimento (10,3 cm) e densidade (0,09g/cm³) estão de acordo com os obtidos por Cohen (2010). O valor obtido para SST foi 46,30% e pH 4,78. Martins (2006) menciona valores de pH na farinha *in natura* de 5,69 e na farinha desidratada de 5,72.

Tabela 2. Composição nutricional do Jatobá.

Análises	Média	DP	CV (%)
Vitamina C mg/100g	117,24	10,05	8,56%
Umidade%	4,87	0,16	3,47%
Cinzas totais%	6,00	0,14	2,48%
Cinzas solúveis	4,77	0,06	1,25%
Cinzas Insolúveis	1,21	0,26	21,48%
Ferro (mg/100g)	0,5	-	0,00%
Carboidratos%	60,35	4,72	7,82%
Gordura%	2,09	0,47	28,55%
Proteína%	ND	ND	ND
Pectina%	2,45	1,02	41,32%

CV: Coeficiente de Variação; ND não detectado.

Os valores de carboidratos na polpa foram de 60,35%. Reis (1997) mostra valores de carboidrato no “jatobá do cerrado” de 30,90%, e no “jatobá da mata” 27,63%, demonstrando o potencial do jatobá cultivado na região do Submédio São Francisco, onde as condições edafoclimáticas favorecem principalmente a concentração de açúcares na polpa. O valor para vitamina C encontrado na amostra (117,24mg/100g) foi maior que o apresentado por Reis (1997) que mencionou valores de 8,5mg/100g. Com base nos resultados obtidos os frutos do jatobá podem ser considerados como uma matéria-prima de alto valor nutricional, principalmente, com destaque para os altos valores de carboidratos, conteúdo mineral total (cinzas) e vitamina C, o que sugere que este fruto tem potencial utilização na indústria alimentícia, apresentando-se estável e pouco perecível, por ter baixo teor de umidade, baixa atividade de água, e com o pH abaixo da neutralidade também não favorece o crescimento de microrganismos.

Conclusões

O jatobá apresentou composição nutricional com propriedades importantes para se ter um melhor aproveitamento na dieta humana, principalmente em relação ao teor de carboidratos total, cinzas e vitamina C.

KAGEYAMA, P.Y.; BIELLA, L.C.; PALERMO Jr., A. **Plantações mistas com espécies nativas com fins de proteção a reservatórios.** In: CONGRESSO FLORESTAL BRASILEIRO 6, Anais... Campos do Jordão: SBS/SBEF, 1990. p.109-113.

PUGA I.T. **Obtenção de produtos naturais a Partir da casca do fruto do jatobá (*hymenaea courbaril*)** Brasília: 2015.

MARTINS B.A. **Avaliação físico-química de frutos do cerrado in natura e processados para a elaboração de multimisturas.** Goiania 2006.

COHEN K.O. **Jatobá-do-cerrado composição nutricional e beneficiamento dos frutos-Embrapa Cerrado.** Platina 2010.

REIS M.S. **Caracterização química e nutricional da farinha de jatobá (*hymenaea stigonocarpa* Mart.): Desenvolvimento e otimização de produtos através de testes sensoriais efetivos** Campinas 1997.