



RELAÇÃO ENTRE OS TEORES DE SÓLIDOS SOLÚVEIS TOTAIS E ACIDEZ TOTAL TITULÁVEL PRESENTES NA AMORA-PRETA (*Rubus spp*) EM DIFERENTES ESTÁDIOS DE MATURAÇÃO

Autor(es): RUTZ, Josiane Kuhn; VOSS, Glenise Bierhalz; ZAMBIAZI, Rui Carlos

Apresentador: Josiane Kuhn Rutz

Orientador: Rui Carlos Zambiasi

Revisor 1: Andressa Carolina Jacques

Revisor 2: Milene Teixeira Barcia

Instituição: Universidade Federal de Pelotas

Resumo:

O cultivo da amora-preta começou na segunda metade do século XIX nos Estados Unidos, onde é conhecida como blackberry. No Brasil, as primeiras culturas foram introduzidas em 1972, no Centro de Pesquisa da Embrapa Clima Temperado, localizada em Pelotas-RS. Esta cultura apresentou boa adaptação e tem alcançado alta produtividade, a considerar as condições climáticas desta região que permite o cultivo de frutas das espécies de clima temperado. Hoje, o Rio Grande do Sul é o estado de maior produção nacional, com aproximadamente 700 t.ano⁻¹; no entanto, a amoreira apresenta potencial de cultivo em outros estados de características climáticas semelhantes. Parâmetros importantes na determinação da qualidade da fruta são o teor de sólidos solúveis totais e acidez total titulável, a quantificação da relação entre estes está relacionada com o balanço entre açúcares e ácidos presentes na fruta, sendo um importante indicativo de sabor. Em face disto o objetivo deste trabalho foi avaliar a relação entre a acidez e a concentração dos sólidos solúveis totais na amora-preta em diferentes graus de maturação. Foram utilizadas frutas “in natura” de amora-preta (*Rubus spp*), da cultivar Tupy da safra 2008/2009, provenientes de uma propriedade localizada na cidade de Morro Redondo/RS, colhidas em diferentes estádios de maturação (imatura, intermediária e madura). Foram feitas análise de acidez total titulável pelo método volumétrico, de titulação com NaOH 0.1N, expressa em % de ácido málico (Instituto Adolfo Lutz, 1985) e de sólidos solúveis totais, realizando a leitura em refratômetro de Abbé, à 20°C, expressos em °Brix. Os resultados encontrados para a análise de acidez titulável foram de 1,197% para a fruta imatura, 0,784% para a intermediária e 0,545% para fruta madura, resultado superior ao encontrado por Jacques (2009) que foi de 0,105% em estudo semelhante feito com fruta madura. Com relação a sólidos solúveis encontrou-se para a fruta imatura 5,5 °Brix, intermediária 6,5 °Brix e madura 7,5 °Brix sendo este inferior ao encontrado tanto por Chim (2008) que foi de 8,5 °Brix como por Jacques (2009), 11,2 °Brix. Normalmente a acidez diminui durante o processo de maturação, enquanto a concentração de sólidos solúveis aumenta, o que foi comprovado pelo presente estudo. Conclui-se, portanto, de acordo com os resultados, que quanto maior o grau de maturação maior será a quantidade de sólidos solúveis e menor o teor de acidez do fruto.