

CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA DO AKEE PRODUZIDA NO NORTE DE MINAS GERAIS

Autores: MARISA DE SOUSA ROCHA, LORENA GABRIELA COELHO DE QUEIROZ, ELIENE ALMEIDA PARAIZO, RAQUEL RODRIGUES SOARES SOBRAL, MARIANA OLIVEIRA DE JESUS, JUCELIANDY MENDES DA SILVA PINHEIRO, GISELE POLETE MIZOBUTSI

Introdução

Blighia sávida conhecido como akee, ackee ou castanha africana é uma fruta da família Sapindaceae típica de clima tropical, originário da África Ocidental. O fruto foi importado para a Jamaica oriundo da África Ocidental (provavelmente em um navio escravo) antes de 1778 [2], se tornando fruto nacional como iguaria na culinária.

Geralmente o akee é utilizado como fonte de alimentos, fabricação de sabão, óleo e na medicina. O nome científico do fruto é uma homenagem ao capitão William Bligh. A árvore de ackee foi introduzida na Jamaica em 1793 pelo capitão Bligh para alimentar os escravos vindo do continente africano, a partir daí ele foi levado, até o ano 1900 para o Haiti, as Bahamas e outras regiões como Suriname, Venezuela, Costa Rica, Guatemala, Colômbia, Equador, Brasil; desde 1919 são árvores no sul da Flórida, Índia e Filipinas [4].

O fruto quando amadurece, se transforma de verde a vermelho brilhante a amarelo-laranja, e se abre para revelar três grandes e brilhantes sementes pretas, cada uma parcialmente cercada por uma polpa macia, cremosa ou esponjada, branca a amarela - a artilharia [6].

No Brasil existem algumas árvores de akee, em que são mantidas como curiosidades e utilizadas na culinária em pratos exóticos, também a casos de uso de doses de um extrato aquoso da semente utilizadas para expulsar parasitas. O *Blighia sávida* vem ao longo dos anos despertando interesses dos agricultores, indústria e consumidores, devido suas propriedades medicinais. O fruto é rico em proteínas, cálcio, ferro, gorduras, vitaminas A, B1, B2, C e outros nutrientes. Sendo comestível somente o arilo maduro, que é a porção esbranquiçada na base da semente, que é oleosa e apresenta sabor de noz.

Os frutos verdes, não são comestíveis, pois contêm toxina. Quando ocorre a ingestão, podem levar alguns sintomas, como vômitos. As porções não maduras ou não comestíveis da fruta contêm toxinas hipoglicina A e hipoglicina B. A hipoglicina A é encontrada tanto nas sementes como nas arilas, enquanto a hipoglicina B é encontrada apenas nas sementes [5].

Diante do exposto o objetivo do trabalho foi avaliar as características químicas do akee, permitindo a divulgação de suas características que são pouco conhecidas, devido a falta de trabalhos sobre esse fruto.

Material e métodos

As avaliações do experimento foram desenvolvidas no laboratório de Fisiologia Pós-colheita do Departamento de Ciências Agrárias da Universidade Estadual de Montes Claros Campus Janaúba. Os akees (*Blighia sávida*) foram obtidos de pomares comerciais na região do Norte de Minas Gerais.

As avaliações químicas como sólidos solúveis e acidez titulável, foram realizadas em todos os dez frutos. Foi feito a retirada do arilo maduro e posteriormente cortado e triturado em um processador de alimentos (mixer), para facilitar a determinação das características químicas da polpa do fruto.

O teor de sólidos solúveis foi determinado com o auxílio de um refratômetro de bancada, marca Atago, modelo N1, com leitura na faixa de 0 a 95°Brix e acidez titulável, foi determinada por titulometria com hidróxido de sódio 0,1N utilizando a fenolftaleína a 1% como indicador (IAL, 2008)[3], e os resultados expressos em % de ácido málico.

O delineamento experimental utilizado foi inteiramente casualizado com 10 repetições sendo a unidade experimental constituída de 1 fruto. Os resultados foram tabulados utilizando-se o programa Microsoft Excel. A partir dos dados das características avaliadas obteve-se a média de todas as variáveis bem como o desvio padrão e o coeficiente de variação.

Resultados e discussão

De acordo com as análises, os dados apresentados na Tabela 1, representam os valores obtidos do teor de sólidos solúveis (°Brix) e de acidez titulável.



O teor de sólidos solúveis indicam a quantidade de compostos responsáveis pelo sabor, constituído pelos açúcares e os ácidos orgânicos. Geralmente durante a maturação dos frutos o teor de sólidos solúveis aumenta, o que influencia a aceitação dos frutos por parte dos consumidores. Na Tabela 1 pode se verificar que o valor médio do teor de sólidos que se encontra dissolvido na polpa do akee foi de 9,64° Brix.

A acidez titulável (ATT) é uma importante característica de qualidade e é bastante variável em função tanto de fatores ambientais como de fatores da própria planta (cultivar, estágio de maturação, etc.) (Chitarra, 1997) [1]. Segundo os dados obtidos, a acidez titulável apresentou valor médio de 0,31. O que indica que o akee está na faixa dos frutos ácidos, mas não tão ácido comparado a outros frutos.

Conclusão/Conclusões/Considerações finais

Com base nos resultados obtidos pode concluir que os frutos de akee produzidos na região do Norte de Minas apresentam características químicas desejáveis para o consumo in natura, quando estão maduros.

Agradecimentos

À Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais – FAPEMIG, CNPq, UNIMONTES e a CAPES pelo indispensável apoio financeiro para a realização do trabalho.

Referências bibliográficas

Tabela 1. Valores médios, Desvio Padrão (?), Coeficiente de Variação (CV%) dos parâmetros Sólidos Solúveis (°Brix) e Acidez Titulável (% em ácido málico) da akee (*Blighia sapida*) produzidas no Norte de Minas Gerais.

Variáveis	Média	?	CV(%)
Sólidos Solúveis (°Brix)	9,64	0,983418	7,88381742
Acidez Titulável (%)	0,31222	0,0767955	20,6008584