

Análise de Aspectos Morfológicos da Acerola para Determinação do Maior Rendimento de Polpa

Pietro Zaghini Faria

Caio Takahashi

Orientador: Giovanni Miraveti

Coorientador: Bruno Bertolino Leite Brotas

Instituição: Colégio Montesso – Sorocaba/SP

INTRODUÇÃO

A acerola é uma fruta de grande valor nutricional e econômico, amplamente utilizada em diversos setores. Este estudo busca identificar quais características físicas estão associadas ao maior rendimento de polpa. A análise morfológica dos frutos pode contribuir para uma seleção mais eficiente. Com isso, pretende-se otimizar o aproveitamento da matéria-prima. O trabalho visa beneficiar indústrias que utilizam a acerola como insumo.

METODOLOGIA

Foram coletadas 30 amostras de acerola com variações de tamanho, cor e peso. As medições de altura e largura foram realizadas com paquímetro digital, e as massas da fruta e das sementes com balança de precisão. Os dados foram organizados e analisados em planilhas eletrônicas no Microsoft Excel.

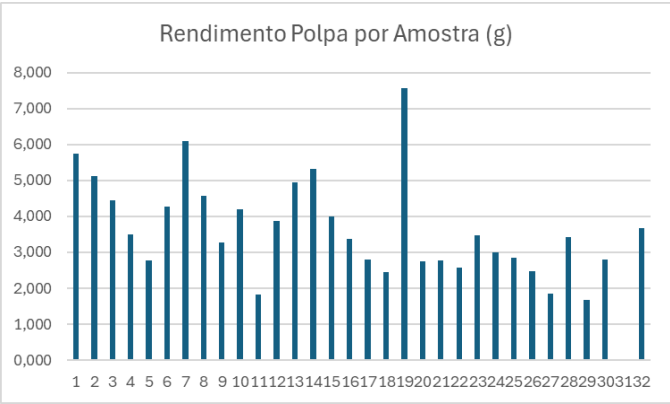
RESULTADOS

Os dados obtidos indicam que frutos com maior diferença entre altura e largura apresentam maior rendimento de polpa. A média de aproveitamento foi de 95,73%, com destaque para a amostra 19, que atingiu 98,24%. Esses resultados reforçam a relevância da seleção morfológica na otimização do uso da acerola.

CONCLUSÕES

Frutos com maior diferença entre altura e largura apresentam maior rendimento de polpa. A média de aproveitamento das amostras analisadas é de 95,73%. A amostra com maior rendimento atinge 98,24% de polpa. A análise morfológica permite selecionar variedades mais eficientes para uso industrial.

Dados das Amostras do Estudo Acerolas						
Amostra	Massa Acerol	Altura [c]	Largura [c]	Massa sement	Massa Polp	Polpa %
1	6,000	22,24	18,36	0,257	5,743	95,72%
2	5,343	16,27	20,50	0,212	5,131	96,03%
3	4,625	16,15	19,14	0,175	4,450	96,22%
4	3,661	18,40	17,92	0,156	3,505	95,74%
5	2,902	13,15	17,10	0,127	2,775	95,62%
6	4,477	15,87	19,98	0,205	4,272	95,42%
7	6,317	18,18	20,41	0,232	6,085	96,33%
8	4,694	16,20	17,60	0,123	4,571	97,38%
9	3,408	13,65	16,78	0,131	3,277	96,16%
10	4,325	15,79	19,25	0,132	4,193	96,95%
11	1,991	11,54	13,45	0,171	1,820	91,41%
12	4,118	16,25	17,50	0,244	3,874	94,07%
13	5,181	16,94	17,98	0,240	4,941	95,37%
14	5,461	16,38	18,37	0,154	5,307	97,18%
15	4,169	14,75	17,78	0,173	3,996	95,85%
16	3,529	14,12	15,90	0,144	3,385	95,92%
17	2,888	13,09	14,20	0,100	2,788	96,54%
18	2,587	12,27	14,97	0,136	2,451	94,74%
19	7,706	15,49	14,19	0,136	7,570	98,24%
20	2,914	14,59	14,70	0,162	2,752	94,44%
21	2,916	14,06	15,84	0,151	2,765	94,82%
22	2,680	12,70	14,85	0,115	2,565	95,71%
23	3,644	14,47	15,95	0,161	3,483	95,58%
24	3,136	14,12	15,83	0,142	2,994	95,47%
25	3,012	14,32	16,25	0,159	2,853	94,72%
26	2,575	13,23	14,71	0,094	2,481	96,35%
27	1,944	10,65	14,08	0,089	1,855	95,42%
28	3,549	13,87	15,82	0,117	3,432	96,70%
29	1,761	10,97	12,71	0,078	1,683	95,57%
30	2,910	14,35	16,32	0,114	2,796	96,08%
MÉDIA:	3,814	14,80	16,61	0,154	3,66	95,73%



REFERÊNCIAS

BRAGA, A. C. D. et al. Caracterização e obtenção de farinha do resíduo gerado no processo industrial de clarificação do suco de acerola. *Revista Semiárido De Visu*, v. 1, n. 2, p. 126–133, 2011.

BRAGA, A. C. D. et al. Obtenção e caracterização de farinha do resíduo gerado no processo industrial de suco de *Malpighia punicifolia*. *Revista Semiárido De Visu*, v. 2, p. 176–183, 2012.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos ao Colégio Montesso pelo apoio institucional e pela disponibilização dos recursos necessários ao desenvolvimento do projeto. Reconhecemos a orientação do professor Giovanni Miraveti, essencial para a produção das etapas da pesquisa.