

**\* Variação sazonal na composição química e adequação tecnológica de frutos de araçá-boi (*Eugenia stiptata* McVaugh). Francisca Celia Figueiredo Ribeiro(\*) Jerusa de Souza Andrade(\*\*) INPA.**

O araçá-boi (*Eugenia stiptata*) McVaugh assim como várias espécies nas regiões tropicais úmidas, caracteriza-se pela produção ao longo de todo ano e com flutuações na taxa de produção. O baixo grau de doçura do fruto é fator limitante ao consumo “in natura” e justifica o desenvolvimento de tecnologias apropriadas ao processamento industrial. Para obter a composição média do fruto foram selecionadas e estudadas isoladamente 14 plantas, das quais os frutos em estágio de amadurecimento comercial foram analisados mensalmente durante o período de agosto a dezembro. Para verificar a adequação do fruto ao processamento de licores foram aplicados métodos de extração, formulação e análise sensorial. O fruto apresentou pH ácido, altos teores de umidade, acidez titulável, sólidos solúveis e carotenóides totais e baixos teores de pectinas e sólidos totais. A tecnologia propiciou a obtenção de licor com aparência translúcida, coloração e “flavor” característicos do fruto e com alto índice de aceitabilidade. A composição do araçá-boi varia em função da planta e da sazonalidade e apresenta características adequadas para o processamento de licores.

---

(\*) Bolsista de Iniciação Científica

(\*\*) Orientador