I SCTA BRASIL

I Simpósio de Ciência e Tecnologia de Alimentos:

a diversidade da atuação profissional e pesquisa no Brasil

06 A 10 DE DEZEMBRO DE 2021

APOIADORES

CARACTERIZAÇÃO DE POLPA E SEMENTE DE GILA (*Cucurbita ficifolia*)

LARA[1], J. I. F.; BENNERT[1], G.; TEIXEIRA JUNIOR[1], P. L.; LOPES[1], T. F. S.; CANEPPELLE[1], V. D. C.; STEFANSKI[1], L. A. S.; DEBONI[1], T. M.

[1]Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – Câmpus Urupema, taiana.deboni@ifsc.edu.br

INTRODUÇÃO

A gila (*Cucurbita ficifolia* Bouché) é considerada um produto típico de regiões serranas de Santa Catarina e Rio Grande do Sul. Este fruto possui grande rusticidade e adaptação aos campos de altitude do Sul do Brasil, possibilitando a obtenção de um baixo custo na sua produção, além de não demandar insumos prejudiciais ao ambiente (CÓRDOVA e SCHLICKMANN, 2014).

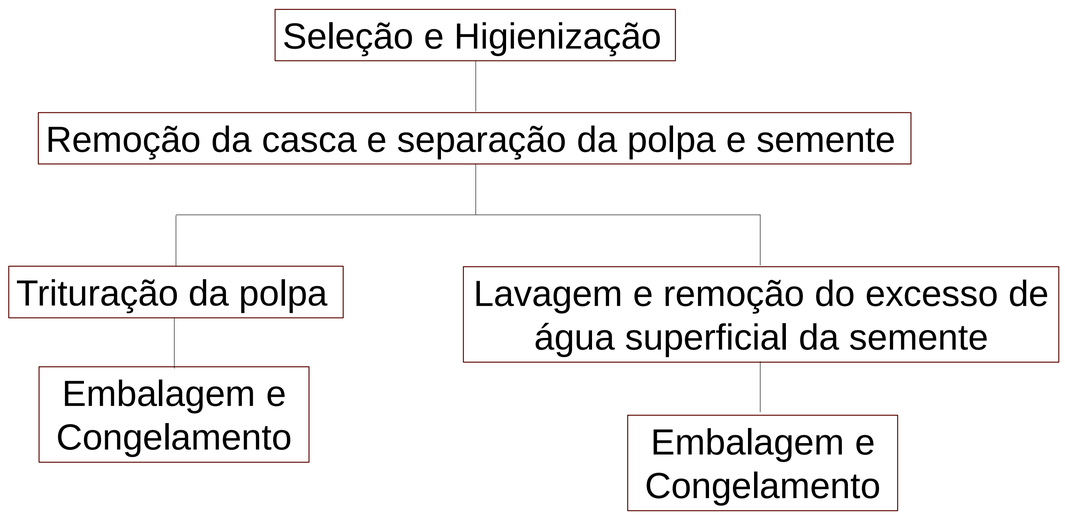
Contudo, a gila é pouco explorada no seu potencial alimentício, sendo que o processamento da gila pode apresentar vantagens como a diversificação da forma do seu uso. Neste contexto, vale ressaltar que diferentes fatores como a composição da matéria prima podem afetar as características do produto a ser elaborado.

Com isso, este trabalho teve como objetivo realizar a caracterização quanto a parâmetros físico-químicos da polpa e semente de gila proveniente de duas safras da Serra de Santa Catarina.

MATERIAL E MÉTODOS

As gilas utilizadas foram provenientes do munícipio de Urupema, em Santa Catarina das safras de 2019 e 2020. A Figura 1 mostra o esquema utilizado na preparação das amostras.

Figura 1 – Fluxograma do preparo das amostras de polpa e semente de gila.



Fonte: Elaborado pelos próprios autores.

Antes das análises, as amostras de semente foram processadas conforme necessidade. Foram realizadas as análises de sólidos totais, sólidos solúveis, pH, acidez titulável, proteínas, lipídeos e resíduo mineral fixo. Nas amostras de polpa ainda se determinou o teor de açúcares redutores e fibras alimentares. Parte das análises foram realizadas pelo LABCAL da Universidade Federal de Santa Catarina. As análises foram realizadas no mínimo em triplicata.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Tabela 1 mostra alguns dos resultados obtidos neste trabalho com as análises físico-químicas.

Tabela 1 – Principais resultados obtidos com a caracterização físico-química de polpa e semente de gilas provenientes de diferentes safras.

Parâmetro	Amostra	Safra 2019	Safra 2020
Sólidos totais (%)	Polpa	4,1 ± 0,4[a]	5,8 ± 0,4[b]
	Semente	64,9 ± 0,8[a]	67,8 ± 0,1[b]
pH	Polpa	5,093 ± 0,006[a]	4,90 ± 0,01[b]
	Semente	5,35 ± 0,00[a]	5,75 ± 0,00[b]
Acidez titulável (g ácido cítrico/100 g)	Polpa	0,0621 ± 0,0002[a]	0,160 ± 0,005[b]
	Semente	0,121 ± 0,007[a]	0,1104 ± 0,0002[a]
Proteínas (%)	Polpa	<0,3	0,68 ± 0,05
	Semente	22 ± 1[a]	21 ± 2[a]
Lipídeos (%)	Polpa	<0,5	<0,5
	Semente	28,3 ± 0,2[a]	26,9 ± 0,2[b]
Fibras alimentares (%)	Polpa	2,6 ± 0,2[a]	2,9 ± 0,2[a]

Fonte: Elaborado pelos próprios autores.

*Médias seguidas de letras diferentes entre colunas diferem estatisticamente entre si, pelo teste de Tukey a 5 % de significância.

- Para polpa observou-se uma alta umidade (calculado através do valor de sólidos totais), sendo as fibras alimentares os compostos encontrados em maior quantidade após a água. Também se observou uma baixa acidez em comparação com frutas nativas (Souza et al. (2018) que também são produtos típicos da região.
- Para semente pode se observar altos valores de proteínas e lipídeos.
- A polpa e semente de gilas provenientes das safras avaliadas apresentaram diferença significativa na maioria dos compostos investigados.

CONCLUSÃO

A realização deste trabalho permitiu:

- Investigar características físico-químicas de gilas do município Urupema, sendo possível observar características interessantes nas amostras avaliadas como o teor de fibras alimentares na polpa e o teor de proteínas e lipídeos na semente.
- Concluir que fatores como a safra ou armazenamento podem afetar a composição dos frutos.

REFERÊNCIAS

CÓRDOVA, U. de A.; SCHLICKMANN, A. de F. de M. B. F. Cultivo e utilização da gila nas regiões de altitude do Sul do Brasil. **Revista Agropecuária Catarinense**, v. 26, n. 3, p. 42-45, 2013.

SOUZA, A. G. et al. Caracterização físico-química de frutos nativos da região sul do Brasil. **Evidência**, v. 18, n. 1, p. 81-94, 2018.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina pela concessão de recurso financeiro ao projeto e bolsas discentes.