



**AUTOR(ES):** LUCIELE BARBOZA DE ALMEIDA, LUANA DE JESUS SILVA, LARA DE JESUS SILVA, GUILHERME ARNONI DIAS, ISADORA DOS SANTOS FARIAS, JUCELIANDY MENDES DA SILVA PINHEIRO e GISELE POLETE MIZOBUTSI.

## ALTERAÇÃO DA COR DOS FRUTOS DE UMBUZEIRO EXPOSTOS À CONDIÇÃO AMBIENTE APÓS A COLHEITA

**RESUMO:** O umbu (*Spondias tuberosa* Arruda) é um fruto climatérico que amadurece rapidamente após a colheita. A maturação é o processo de desenvolvimento, do qual, ocorrem inúmeras alterações fisiológicas e bioquímicas. A alteração da coloração da casca, serve como indicador do amadurecimento, um parâmetro visual, que caracteriza a aparência do fruto, atributo este observado no momento da compra pelo consumidor. Dessa forma, objetivou-se caracterizar a alteração da coloração da casca de frutos de umbuzeiro. Foram utilizados frutos em condição nativa, colhidos na Fazenda Passagem Nova, em Janaúba-MG. Após a colheita, os frutos foram levados ao Laboratório de Pós-Colheita de Frutos, da Universidade Estadual de Montes Claros, campus Janaúba, onde foram higienizados e selecionados, sendo descartados os frutos danificados, em seguida, os frutos foram divididos em 5 períodos de avaliação (0, 1, 2, 3, 4 dias após a colheita), com quatro repetições contendo seis frutos cada, que permaneceram expostos as condições ambientes durante as análises. Os frutos foram avaliados diariamente, com colorímetro digital, utilizando um sistema tridimensional de cores, com resultado expresso em  $L^*$ , que corresponde a luminosidade, e  $a^*$  e  $b^*$ , que são utilizados em equações para determinação do ângulo Hue ( $h^\circ$ ) e chroma ( $C^*$ ). A luminosidade diminuiu de 49,2, no primeiro dia, para 48, no quinto dia de avaliação, indicando a perda de brilho da casca do fruto. Houve decréscimo do ângulo Hue de 99,7 para 88,1  $h^\circ$ , assinalando a mudança de cor do verde-amarelado para um tom mais amarelado. Quanto a cromaticidade, houve um aumento de 26,1 para 28,2, o que indica que a tonalidade amarelada da casca, se tornou mais intensa. Os valores obtidos expressam a rápida degradação da clorofila e o aparecimento dos carotenoides, processo comum ao amadurecimento dos frutos. O consumidor prefere frutos com cascas brilhantes e de cores intensas, entretanto esse processo acelerado, serve como indicador da alta perecibilidade do umbu. Logo, conclui-se que é importante a utilização de métodos de conservação que visem garantir a qualidade de frutos por um maior período de tempo.

**PALAVRAS-CHAVE:** Amadurecimento. Ângulo Hue. Cromaticidade. Luminosidade. *Spondias tuberosa* Arruda.

*Apoio financeiro: FAPEMIG, CNPq, CAPES e UNIMONTES.*