



XV Jornada de Iniciação Científica (JIC)  
XV Mostra de Extensão (PIBEX)  
XII Mostra de Monitoria e Tutoria  
IX Jornada de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação (JOINT)  
IX Mostra de Pós-Graduação (MPG)  
IX Mostra Programa de Educação Tutorial (PET)  
III Mostra de Bolsistas de Incentivo Acadêmico (BIA)  
II Mostra do Programa de Residência Pedagógica (RP)  
14 a 17 de dezembro de 2020

## AVALIAÇÃO DO TEOR DE NUTRIENTES EM MARACUJÁ-DO-MATO (*Passiflora cincinnata* Mast.), FRUTA TÍPICA DO SEMIÁRIDO DO NORDESTE DO BRASILEIRO

Andressa Araújo de ALMEIDA<sup>1</sup>, Aparecida Maria Simões MIMURA<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Colegiado de Licenciatura em Química, Universidade Federal do Vale do São Francisco (UNIVASF), Campus Serra da Capivara, São Raimundo Nonato, PI, CEP: 64770-000, Brasil.

A *Passiflora cincinnata* Mast., conhecida como maracujá-do-mato, é uma espécie trepadeira. Seus frutos geralmente possuem a casca verde ou levemente amarelada quando maduros e apresentam sabor adocicado e levemente ácido. No Nordeste, o maracujá-do-mato é encontrado nos Estados do Alagoas, Bahia, Ceará, Paraíba, Pernambuco, Piauí, Rio Grande do Norte e Sergipe. Assim, diante da biodiversidade da caatinga, torna-se relevante o desenvolvimento de novos métodos de preparo de amostras, que permitam avaliar com rapidez, precisão, exatidão e baixo custo a presença de nutrientes metálicos em frutas como o maracujá-do-mato, proveniente do semiárido brasileiro. O objetivo geral do trabalho foi determinar os nutrientes Na, K, Ca, Mg, Fe e Zn em maracujá-do-mato. Foram realizadas pesquisas bibliográficas sobre diversos assuntos: preparo de amostras, técnicas analíticas, nutrientes, estatística, calibração, tratamento de dados, a respeito do maracujá-do-mato e também do maracujá amarelo (*Passiflora edulis*), a fim de comparação. A taxonomia dos dois tipos de maracujá foi também investigada. As amostras de maracujá amarelo e maracujá-do-mato foram obtidas no comércio local, na cidade São Raimundo Nonato, PI. Para verificar o teor dos nutrientes, foram realizados procedimentos de digestão ácida das amostras, usando ácido nítrico e peróxido de hidrogênio, a 90°C, em chapa aquecedora. Os experimentos foram feitos em triplicata. Em cada caso, um branco também foi preparado. As amostras foram analisadas por fotometria de emissão em chama e espectrometria de absorção atômica com chama, para a determinação de Na, K, Ca, Mg, Fe e Zn. Na e K foram encontrados em maior concentração nas amostras (com valores aproximados de 80 mg kg<sup>-1</sup> e 900 mg kg<sup>-1</sup>, respectivamente), seguidos de Ca, Mg, Fe e Zn (variando de 0,44 a 7,15 mg kg<sup>-1</sup>). As análises das amostras puderam mostrar a importância dos maracujás para a alimentação humana, devido à presença dos nutrientes. A realização de novos experimentos, com o intuito de obter um método com gastos mínimos de reagentes, não foi possível, por causa da pandemia causada pelo Corona vírus, que provocou grandes impactos sociais, impossibilitando também a realização dos testes de biodisponibilidade.

**Palavras-chave:** maracujá; química analítica; nutrientes; caatinga.

**Agradecimentos:** À Univasf, à Pró-reitoria de Pesquisa, Pós Graduação e Inovação da Univasf, ao CNPq/PIBIC e à empresa Soloagri pela parceria durante a análise das amostras.