



## CARACTERIZAÇÃO DE MAÇÃS FUJI, GALA, GRANNY SMITH E RED DELICIOUS

Manuela Esteves **Reis**<sup>1</sup>; Aline de Oliveira **Garcia**<sup>2</sup>; Fernanda Moralez **Leme**<sup>3</sup>; Sueli Regina **Baggio**<sup>4</sup>; Claudia Aparecida Silva **Almeida**<sup>5</sup>

**Nº15204**

RESUMO - *A produção de maçãs no Brasil nas últimas três décadas aumentou mais de 6.000%. Segundo o relatório da Renar Maçãs, 2005, o Brasil iniciou o plantio com as variedades Gala, as quais apresentam crescente volume de vendas a nível mundial, enquanto que as variedades mais tradicionais como a maçã Argentina (Red delicious) apresentam declínio em vendas; Brasil também produz a variedade Fuji. A maçã está entre as dez frutas frescas com maior representatividade na pauta de exportação, embora haja também a sua importação (SEBRAE, 2013). Parâmetros químicos e físicos são muito importantes na avaliação de qualidade de maçãs, tanto para o aspecto de qualidade sensorial, considerando consumo, quanto comercial, na estocagem da fruta (TREPTOW, R.O.; QUEIROZ, M.I.; ANTUNES, P.L., 1981). Pelo histórico de consumo de maçãs, este produto provavelmente é visto de forma diferente pelos consumidores de diferentes faixas etárias devido ao fato de que as características das diferentes variedades de maçãs serem distintas. Esse projeto descreve as etapas e principais atividades, deixando claras as variáveis a serem avaliadas e levando em conta os requisitos da legislação. A cultivar Gala apresenta maior intensidade de odor característico de maçã. As cultivares Gala e Granny Smith apresentam a maior qualidade na textura, seguindo-se a Fuji e Red Delicious. A classe química predominante de compostos voláteis de maçã identificados, foi a dos ésteres, compreendendo, butanoato de metila, acetato de isobutila, butanoato de etila, butanoato de butila, entre outros que apareceram com menos frequência.*

**Palavras-chaves: caracterização de maçãs, aroma, CATA, parâmetros físicos.**

<sup>1</sup> Bolsista CNPq: Graduação em Eng. de Alimentos, Unicamp, Campinas-SP, manuestevesr@gmail.com

<sup>2</sup> Orientador: Pesquisador, FRUTHOTEC/ITAL, Campinas-SP.

<sup>3</sup> Colaboradores: Pesquisadores, CERREAL CHOCOTEC, CCQA/ITAL, Campinas-SP.



**ABSTRACT** - *The apple production in Brazil has increased by over 6,000% in the last three decades. According to the report of Renar, 2005, the Brazil began planting with the varieties Gala, which have growing volume of worldwide sales, while the more traditional varieties such as apple Argentina (Red delicious) show decline in sales; Brazil also produces the Fuji variety. The apple is among the ten fresh fruit with the largest representation in the export list, although there are also their importation (SEBRAE, 2013). Chemical and physical parameters are very important in the evaluation of quality apples for both the aspect of sensory quality, considering consumption as trade in fruit storage (TREPTOW, RO; Queiroz, MI; Antunes, PL, 1981). Finally, the historical consumption of apples, this product is probably viewed differently by consumers of different age groups due to the fact that the characteristics of different varieties of apples are distinct. This project describes the steps and main activities, leaving clear the variables to be assessed, taking into account the requirements of the legislation. The Gala has a higher intensity characteristic aroma of apple. The cultivars Gala and Granny Smith have the hardest value of texture, followed by Fuji and Red Delicious. The predominant class of volatile compounds identified was esters, comprising, methyl butanoate, isobutyl acetate, ethyl butanoate, butyl butyrate, and others that appear less frequently.*

**Key-words:** *apple characterization, aroma, CATA, physical parameters.*