

POTENCIAL DE PICLES DE PEPINO SILVESTRE (*Apodanthera spp*): Alternativa para agroindústrias familiares e desenvolvimento regional

Lizianne de Matos Emerick¹, Nélio Ranieli Ferreira de Paula², Jéssica Ogliari Vais¹, Renato da Silva Duquesne², Iandra Rosa Domiciano², Érica de Oliveira Araújo²

¹ Universidade Federal De Rondônia

Programa De Pós-Graduação Em Agroecossistemas Amazônicos

² Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia

Contato/email: lizianne.emerick@ifro.edu.br



*O pepino silvestre (*Apodanthera spp.*) é viável para picles ácido, com valores de pH e acidez seguros. Apresenta potencial como alternativa de renda em agroindústrias familiares, promovendo desenvolvimento regional.*

INTRODUÇÃO

O pepino de uma maneira geral, segundo Carvalho et al. (2013), apresenta grande importância dentre as cucurbitáceas no Brasil, contribuindo economicamente e socialmente para o agronegócio de hortaliças. O pepino silvestre (*Apodanthera spp.*), conhecido popularmente como pepininho do mato ou pepino de paca, é considerado uma Planta Alimentícia Não Convencional (PANC).

No campo existe grande diversidade e qualidade de recursos que possibilitam a produção para venda in natura e para industrialização no próprio estabelecimento, sendo a produção familiar uma estratégia de desenvolvimento rural. O resgate das agroindústrias familiares com práticas artesanais adequadas à legislação vigente, elevam os padrões de qualidade possibilitando a autonomia dos agricultores, constituindo uma inovação e estratégia para o desenvolvimento rural no território STRATE e CONTERATO (2019). Desta forma a produção de vegetais em conserva, do tipo picles, torna mais uma alternativa de diversificação de renda na região.

Visto a pouca disponibilidade de informações sobre características físico-químicas e o potencial de uso na elaboração de picles com a espécie *Apodanthera spp.*, o presente trabalho teve como objetivo avaliar a partir de quatro progênies a utilização do pepino silvestre como uma alternativa viável para a



confeção de picles ácido, principalmente dentro do contexto da agricultura familiar de comunidades tradicionais.

MATERIAIS E MÉTODOS

O experimento foi conduzido no laboratório da agroindústria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia, *Campus* Colorado do Oeste. Conduzido em delineamento inteiramente casualizado, com fatorial 2 (fruto *in natura* e picles) x 4 (local de origem da coleta da muda: Colorado do Oeste, Vilhena I, Cabixi e Vilhena II).

As avaliações físico-químicas foram realizadas em duas etapas, sendo avaliados na primeira fase os frutos *in natura*, e após a elaboração do picles. Para amostras foram determinadas Acidez Titulável Total (ATT) segundo Instituto Adolfo Lutz (2008), Sólidos Solúveis Total (SST) e pH seguindo a metodologia AOAC (1992). Os dados foram submetidos à análise estatística.

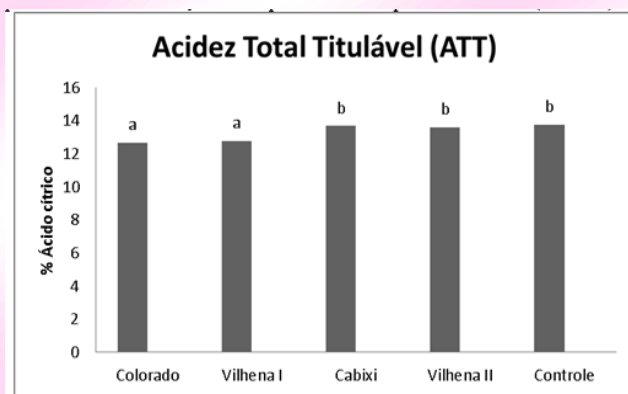
RESULTADOS E DISCUSSÃO

A acidez do pepino e do picles foi calculada em porcentagem (%) de ácido cítrico. Para o pepino *in natura* a ATT apresentou diferença entre os tratamentos, onde Vilhena II diferiu dos demais (0,70%), mostrando-se bem menos ácida. A acidez média dos tratamentos de 1,09% demonstra uma acidez acentuada para o pepino silvestre.

Em relação ao picles, a média de acidez obtida para os tratamentos Colorado e Vilhena I diferiram estatisticamente de Cabixi e Vilhena II que se assemelhavam estatisticamente ao controle, porém todas apresentaram médias elevadas (Figura 1). A acidez elevada indica que não houve problemas durante a elaboração e fermentação dos picles.



Figura 1. Médias de acidez total titulável (ATT) de picles de pepino silvestre (*Apodanthera ssp.*) após 60 dias de maturação e comparadas com o picles comercial (controle).



Índice médio de ATT letra minúscula iguais representam semelhanças estatísticas ao nível de 5% de probabilidade pelo teste de Tukey.

O teor de sólidos solúveis para os frutos *in natura* não apresentou diferença significativa entre os tratamentos, com média de 2,72°Brix, assim como no picles, não diferiram entre si para os tratamentos avaliados, apresentando média de 7,45°Brix, já a média de SST para o Controle (picles comercial) foi maior (10,5°Brix), diferindo estatisticamente das médias encontradas para o picles de pepino silvestre, levando a considerar o fato deste conter adição de açúcar na formulação de calda.

As médias de pH obtidas para os frutos *in natura* nota-se um pH elevado, muito próximo ao alcalino. Para o picles houve uma queda acentuada do pH, possibilitando assim se obter um picles de boa qualidade, comprovando que não houve contaminação da matéria prima, esses dados de pH, apresentaram valores inferiores a 4,5 parâmetro esse próximo aos encontrados por Izidoro et al (2016) em trabalho utilizando pepino japonês (*Cucumis sativus* L.) em conserva, segundo os autores esses valores de pH ácido em picles é fundamental para impedir o desenvolvimento de microrganismos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As análises físico-químicas comprovam que o picles de pepino silvestre (*Apodanthera ssp.*) apresenta valores de pH e acidez (ATT) seguros para o consumo e os valores obtidos, quando comparados se mostraram bem próximos aos encontrados no picles comercial.

Dessa forma pode-se afirmar que o pepino silvestre apresenta um bom potencial como alternativa para a produção de picles ácido, principalmente entre as comunidades tradicionais, as quais têm o cultivo dessa espécie mais difundido, podendo ser uma alternativa de renda para agroindústrias e desenvolvimento regional.



REFERÊNCIAS

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS. *AOAC official methods of analysis*. 16. ed. Washington, D.C.: AOAC, 1995. 1094 p.

DE CARVALHO, A. D. F.; AMARO, G. B.; LOPES, J. F.; VILELA, N. J.; MICHEREFF FILHO, M.; ANDRADE, R. A **cultura do pepino**. Circular Técnico. Brasília: 2013. 18 p.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Métodos físico-químicos para análise de alimentos**. 1ª Edição Digital. São Paulo. 2008.

IZIDORO, M.; VASCONCELOS, P.G.; SOUZA, B.S.; MORAES, A.F.; APARECIDO, L.E.O.; BATISTA, P.R.V.; COSTA, J.T.L. **Análise química de conservas de mini pepino (*Cucumis sativus L.*) em temperos**. In. Jornada Científica e Tecnológica, Passos. Anais...2016.

STRATE, M. F. D.; CONTERATO, M. A.; DICKEL, M.F. **Práticas de agroindustrialização e arranjos produtivos locais como estratégia de diversificar e fortalecer a agricultura familiar no Rio Grande do Sul**. *Redes, Rede de Desenvolvimento Regional*, v. 24, n. 1, p. 227-245, 2019. <https://doi.org/10.17058/redes.v24i1.13052>.

Comentado [A1]: Verificar as normas ABNT

