

Análise físico-química do mesocarpo da *Sterculia striata* St. Hil. Et Naud.

Stein, Stephanie Jedoz¹; Zan, Renato André²; Baptista, José Antonio Avelar³

¹ stephaniejstein@gmail.com, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, Rondônia, Brasil.

² renato.zan@ifro.edu.br, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, Rondônia, Brasil.

³ jose.antonio@ifro.edu.br, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, Rondônia, Brasil.

Resumo

Sterculia striata St. Hil. Et Naud. (chichá) também conhecido como xixá, amendoim-de-macaco, castanha-de-macaco, pertence à família Malvaceae, uma das grandes famílias botânicas. A presente espécie é nativa do cerrado brasileiro, sendo encontrado na região amazônica. As flores de chichá são avermelhadas de pequeno porte, presentes na árvore que apresenta de 8 a 14 m de altura. Sua árvore floresce durante os meses de dezembro a março, já seus frutos amadurecem no período de agosto a novembro, são cápsulas lenhosas, alongadas que apresentam coloração castanho-alaranjada, surgem nas extremidades dos ramos. O presente estudo teve como objetivo caracterizar o mesocarpo do chichá em termos físicos-químicos, envolvendo as análises: umidade, acidez, pH e cinzas. Os resultados mostraram notável diferença entre o fruto e a amêndoa. A umidade do fruto ultrapassa de 50 % já a amêndoa da mesma espécie é próximo de 7%. Relacionando-se com a acidez notou que o fruto é levemente ácido, pois sua acidez foi de 5,65 % já a amêndoa foi igual a 0,99 %, assim a amêndoa é mais ácida que o mesocarpo. Além disso, determinou-se o pH do fruto obtendo pH= 4,56, confirmando ser levemente ácido. Nas cinzas o resultado obtido foi 3%, semelhante ao valor de cinzas da espécie *Sterc. foetida* que é igual a 3,33%. Percebeu-se que o mesocarpo do fruto apresenta algumas propriedades físicas e químicas semelhantes as da semente de *Sterculia foetida*, podendo ser alterada pela região, pelo solo, pelos nutrientes minerais.

Palavras-Chave: amazônica; chichá; análises; físico; químicas.

Analyses physical and chemical of the mesocarp the *Sterculia striata* St. Hil. Et Naud.

Stein, Stephanie Jedoz¹; Zan, Renato André²; Baptista, José Antonio Avelar³

¹stephaniejstein@gmail.com, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, Rondônia, Brasil.

²renato.zan@ifro.edu.br, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, Rondônia, Brasil.

³jose.antonio@ifro.edu.br, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, Rondônia, Brasil.

Abstract

Sterculia striata St. Hil. Et Naud. (chichá), also known as peeled monkey peanuts, belongs to the Malvaceae family, one of the great botanical families. This specie is native to the Brazilian cerrado, being found in the Amazon region. The chichá flowers are reddish and small sized, present in a tree of 8 to 14 m of height. It flowers from December to March, its fruits mature from August to November, they're woody, elongated capsules that have an orange-brown color, appear at the end of the branches. The present study aimed to characterize the chichá mesocarp in physical-chemical terms, involving the analysis: moisture, acidity, pH and ash. The results showed a remarkable difference between the fruit and the almond. The humidity of the fruit exceeds 50% and the almond close to 7% . It was noted that the fruit is slightly acidic, because its acidity was 5.65% and the almond was equal to 0.99%, therefore the almond is more acidic than the mesocarp. In addition, the pH of the fruit was determined pH = 4.56, confirming to be slightly acidic. In the ashes the result was 3%, similar to the ash value of the *Sterc* species. which is equal to 3.33%. It was noticed that the mesocarp of the fruit presents some physical and chemical properties similar to the seed of *Sterculia foetida*, that can be altered by the region, soil and mineral nutrients.

Keywords: amazon; chichá; analyses; physical; chemical.