

Pitanga: fruta de sabor agradável e de usos diversos

A pitangueira (*Eugenia uniflora*) é originária da região que se estende desde o Brasil Central até o norte da Argentina

A pitangueira (*Eugenia uniflora*) é originária da região que se estende desde o Brasil Central até o norte da Argentina. No entanto, por ser espécie de fácil adaptação às mais diferentes condições de clima e solo, sua distribuição se fez ao longo de quase todo o território brasileiro, bem como em várias partes do mundo. São encontrados registros da existência desta espécie nos Estados Unidos, Ilhas do Caribe, China, Ceilão, Antilhas, Argélia, Tunísia e França. No Brasil, os centros de diversidade que têm a pitangueira como espécie nativa são o Nordeste/Caatinga, Sul/Sudeste, Brasil Central/Cerrado e Mata Atlântica. Em relação à sua ampla distribuição geográfica e diversidade de ecossistemas, a pitangueira ocorre predominantemente na Floresta Tropical Atlântica, como uma árvore que atinge entre 4 m a 5 m de altura, podendo, raramente, alcançar 8 m a 12 m.

O nome comum tem origem indígena, do tupi *pi'tãg*, que significa vermelho, em alusão à cor do fruto. Porém, existe variação na coloração dos frutos, que vão desde o alaranjado até o roxo. Os frutos desta espécie, de excelente sabor, equilibrado entre doce e ácido, além de serem consumidos in natura, são utilizados para o processamento (industrial e doméstico), principalmente para o preparo de polpas e sucos, e também para sorvetes, picolés, doces, licores e ainda fermentados. Pitangas, assim como outras frutas nativas, também podem ser utilizadas na culinária, no preparo de pratos sofisticados, ou mesmo para sobremesas. Receitas utilizando pitangas e outras frutas nativas podem ser encontradas em livro recentemente lançado no Uruguai (www.verdeoliva.org/index-libro), onde esta espécie também ocorre de forma nativa.

Existem, ainda, perspectivas de crescimento no mercado das misturas entre sucos de frutas de espécies diferentes, principalmente com as de sabor exótico, bem como a possibilidade de ser utilizada como aditivo em bebidas lácteas, na composição com cereais matinais e nas formas de produtos como refresco em pó e néctar.

A pitanga vem despertando o interesse da indústria farmacêutica, com esforços na busca de substâncias antioxidantes, dentre outras, como antocianos e óleos essenciais que podem ser extraídos das folhas e de outras partes da planta.

Sabe-se que os frutos da pitangueira são ricos em vitaminas (principalmente vitamina A) e em compostos fitoquímicos, alguns deles já reconhecidos com propriedades funcionais. Estudos recentes realizados na Embrapa Clima Temperado mostram que as pitangas têm altos teores de compostos fenólicos totais, antocianinas totais e atividade antioxidante, sendo que estes teores são maiores em pitangas roxas, quando comparadas com as de coloração laranja e vermelha. Pitangas também são ricas em carotenoides, com teores superiores aos da cenoura.

Vale destacar que uma das grandes vantagens do aproveitamento desta espécie em sistemas de produção é a época de colheita. No Sul do Brasil, por exemplo, a primeira safra ocorre em outubro/novembro e a segunda entre março e maio, sendo esta a época de maior produtividade. Neste segundo período, a mão de obra nas propriedades rurais e também nas agroindústrias da região, onde a cultura do pessegueiro é uma das principais atividades, está praticamente ociosa, uma vez que já terminou a colheita dessa fruteira e de outras culturas economicamente importantes na região.

A Embrapa Clima Temperado vem avaliando esta espécie desde a década de 1980 e, atualmente, desenvolve projeto de pesquisa onde genótipos estão sendo avaliados em unidades de observação nos estados do RS, SC e PR. Espera-se que nos próximos três a quatro anos sejam disponibilizadas, pelo menos, duas cultivares de pitangueira. Atualmente,

existe apenas uma cultivar desta espécie no Brasil, denominada 'Tropicana', lançada na região Nordeste pela Empresa Pernambucana de Pesquisa Agropecuária (IPA).

Dessa forma, essa fruta de sabor agradável e que pode ser utilizada de diversas formas tem potencial para ser explorada como nova opção tanto para os fruticultores, que buscam novas espécies para diversificar a produção de frutas, quanto para os consumidores, que buscam novas opções para diversificar a dieta alimentar.

Rodrigo Cezar Franzon - Pesquisador Embrapa Clima Temperado - rodrigo.franzon@embrapa.br

Data de Publicação: 19/12/2013 às 12:00hs

Fonte: Embrapa Clima Temperado

<http://www.portaldoagronegocio.com.br/artigo/pitanga-fruta-de-sabor-agradavel-e-de-usos-diversos-3579>