

Determinação da composição físico-química de guabiroba, pitanga e araçá

Bruna Napoli

Acadêmica do curso de Nutrição, Universidade Tuiuti do Paraná

Michelle Lavorato

Acadêmica do curso de Nutrição, Universidade Tuiuti do Paraná

Cristiane Vieira Helm

Química industrial, Doutora, Pesquisadora da Embrapa Florestas, cristiane.helm@embrapa.br

A guabiroba (*Campomanesia xanthocarpa*), pitanga (*Eugenia uniflora* L.) e araçá (*Psidium cattleianum*) pertencem à família Myrtaceae e são frutos nativos do Brasil. Os frutos têm grande potencial econômico, sejam como alimento *in natura* ou processados, como na preparação de geleias, doces, sorvetes, sucos e licores caseiros. Este trabalho está inserido no Projeto Conservabio, fase II, que tem por objetivo combinar o conhecimento científico ao tradicional, visando construir conhecimentos para a valoração, conservação e uso sustentável dos recursos da biodiversidade. O objetivo específico foi determinar a composição físico-química da guabiroba, da pitanga e do araçá. As análises dos frutos maduros foram feitas a partir de sete matrizes de guabiroba, sete matrizes de pitanga e duas matrizes de araçá, coletadas no mês de dezembro de 2012, provenientes do Município de Irati, PR. As amostras foram acondicionadas sob congelamento e transportadas para a Embrapa Florestas, onde foram submetidas as análises de sólidos solúveis totais, acidez, pH, composição centesimal (umidade, cinzas, proteínas, lipídeos, fibras alimentares totais e carboidratos totais) e valor calórico total, segundo as normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz (2005). Os resultados médios para umidade foram de 78,90%, 84,30% e 85,10%; para as proteínas, foram de 0,13%, 0,18% e 0,18%; e para os lipídeos, foram de 0,82%, 0,88% e 0,16%, para o araçá, guabiroba e pitanga, respectivamente. Devido ao alto teor de umidade e os baixos teores de lipídeos encontrados nos frutos, estes apresentaram um reduzido valor calórico total. Os valores médios encontrados para fibras alimentares totais do araçá, guabiroba e pitanga foram de 12,92%, 6,26% e 3,60%, respectivamente. Os frutos apresentaram teores de fibras consideráveis, acima de 3%, e com base nos resultados obtidos conclui-se que os frutos podem receber alegação funcional como fonte de fibras.

Palavras-chave: *Campomanesia xanthocarpa*; *Eugenia uniflora* L.; *Psidium cattleianum*.

Apoio/financiamento: Embrapa Florestas.