

15024 - Caracterização química de frutos de guabirobeiras (*Campomanesia* spp.) coletados no estado do Rio Grande do Sul

Quimical characterization of guabirobeiras fruit (Campomanesia spp.) collected on Rio Grande do Sul

WESP, Cristiane de Lima ¹; SANTANA, Marcos Augusto ².

GASPARETTO, Bruno Frosi ³; BARROS, Ingrid Bergman Inschausti de⁴.

^{1, 2,3,4} Universidade Federal do Rio Grande do Sul, cristianewesp@yahoo.com.br; marcosaugustosantana2012@gmail.com; brunogasparetto@hotmail.com; ingridb@ufgrs.br

Resumo

Apesar de apresentarem grande potencialidade de utilização, ainda são raros os estudos disponíveis que abordem os aspectos relacionados à caracterização química dos frutos de guabirobeiras. Este trabalho tem como objetivo geral caracterizar indivíduos de *Campomanesia* spp. de modo a possibilitar a identificação de acessos com características interessantes e passíveis de utilização. Os frutos coletados de 22 acessos em novembro de 2012 foram avaliados individualmente quanto teor de sólidos solúveis totais. Os resultados obtidos demonstram que os diferentes indivíduos acessados apresentam considerável variabilidade em relação à característica avaliada.

Palavras-chave: guabiroba; teor de sólidos solúveis totais, °Brix

Abstract: Although showing great potential for use, there are few studies available that approach aspects related to the physical characteristics of guabirobeiras fruits. This study aims to characterize individuals of *Campomanesia* spp. to enable the conservation and identification of access with interesting features and capable of use. Fruits collected from 22 access in November 2012 were evaluated individually for total soluble solids content. The results demonstrate that the different individuals accessed showed considerable variability to the measured characteristic.

Keywords: guabiroba; total soluble solids content; °Brix

Introdução

Na região Sul do Brasil, apesar dos desmatamentos já ocorridos e das extensas áreas cultivadas com monoculturas, ainda são encontradas manchas de Floresta Ombrófila Mista, pertencente à Mata Atlântica. Essas são ricas em biodiversidade, destacando-se a ocorrência de uma ampla gama de espécies nativas de pequenos frutos pertencentes à família Myrtaceae, como a pitangueira, a jabuticabeira e a guabirobeira. A última, em especial, pertence ao gênero *Campomanesia*. As nativas desse gênero, conhecidas popularmente como guabiroba, apresentam potencial para cultivo comercial em função das suas características agrônomicas desejáveis, como alto rendimento e elevados teores de brix. Tais espécies apresentam fruto de polpa abundante e succulenta, com sabor e aroma característicos, sendo seu consumo muito apreciado regionalmente. Além disso, seus frutos apresentam propriedades nutricionais interessantes devido ao alto conteúdo de vitamina C, sais minerais e compostos fenólicos, o que permite considerá-lo como um alimento funcional (SILVA *et al.*, 2009; SANTOS *et al.*, 2009; PEREIRA *et al.*, 2012).

Desse modo, *Campomanesia* spp. destaca-se como um recurso nativo da região com potencial de exploração tecnológico e econômico, podendo ser utilizada como opção de cultivo e de rendimento econômico, principalmente em propriedades rurais de base familiar, em função de sua rusticidade, das propriedades nutricionais dos frutos e do valor dos produtos agregados obtidos da produção (SANTOS *et al.*, 2009).

Este trabalho tem como objetivo geral caracterizar indivíduos de *Campomanesia* spp. com relação ao teor de sólidos solúveis totais presentes nos frutos.

Metodologia

Os frutos coletados de 22 acessos de guabirobeiras em novembro de 2012, foram triturados e homogeneizados integralmente em homogeneizador do tipo [Turrax modelo T50 Ika - Labstore](#), obtendo-se uma amostra composta de 20 frutos de cada acesso, as quais foram avaliadas em quadruplicata. Após homogeneização, os teores de sólidos solúveis totais (SST) foram determinados por refratometria e expressos em °Brix.

As referidas avaliações foram realizadas no Laboratório do Departamento de Horticultura e Silvicultura da Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

Os dados foram submetidos a análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Scott-Knott a 5 % de probabilidade utilizando-se o pacote estatístico SASM-Agri (2001).

Resultados e discussões

O teor de sólidos solúveis está entre as variáveis que mais interessam à indústria de processamento de frutos. Também indica o estágio de maturação fisiológica dos mesmos (CHITARRA & CHITARRA, 2005). Assim, o teor de sólidos solúveis totais pode ser um parâmetro norteador do ponto de maturação dos frutos para colheita de sementes.

Em relação às características químicas avaliadas, o teor de sólidos solúveis totais variou de 12,38 a 24,03 ± 3,23, com média igual a 16,23 °Brix. O maior teor de sólidos solúveis totais foi encontrado para os frutos do acesso 17 (24,03 °Brix). Já os menores valores foram observados para 20 (13,20 °Brix), 4 (13,08 °Brix), 3 (12,90 °Brix), 13 (12,73 °Brix) e 10 (12,38 °Brix).

Conclusões

Os diferentes indivíduos acessados apresentam considerável variabilidade em relação ao teor de sólidos solúveis totais.

Agradecimentos

A CAPES pela bolsa concedida ao primeiro autor.

Referências bibliográficas:

- CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio**. 2. ed. rev. e ampl. Lavras: UFLA, 2005.
- SANTOS, M. da S.; CARNEIRO, P. I. B.; WOSIACKI, G.; PETKOWICZ, C. L. de O. CARNEIRO, E. B. B. Caracterização físico-química, extração e análise de pectinas de frutos de *Campomanesia xanthocarpa* B. (*Gabiroba*). **Semina. Ciências Agrárias**, Londrina, v. 30, n. 1, p. 101-106, 2009.
- SILVA, E. P. da et al. Caracterização física, química e fisiológica de gabiroba (*Campomanesia pubescens*) durante o desenvolvimento. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 29, n. 4, p. 803-809, 2009.
- PEREIRA, M. C.; STEFFENS, R. S.; JABLONSKI, A.; HERTZ, P. F.; RIOS, A. O.; VIZZOTTO, M.; FLORES, S. H. Characterization and Antioxidant Potential of Brazilian Fruits from the *Myrtaceae* Family. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, Washington, v. 60, p. 3061-3067, 2012.