

Propriedades físico-químicas da polpa do fruto gravatá -(*Bromélia antiacantha* Bertol) nos três estágios de maturação: verde, intermediário e maduro.

Rafael Amancio, Cristiane Fagundes, Michele Carine Strapasson

Área: Ciências Agrárias

Instituto Federal Catarinense - Campus Concórdia

E-mail para contato: cristiane.fagundes@ifc-concordia.edu.br

Atualmente o Brasil é referência quanto a sua fauna e flora devido a seus grandes ecossistemas bem distribuídos em nosso país. O resgate, tanto do ponto de vista alimentar como cultural, é fundamental para que se evite o processo de extinção de algumas espécies da flora brasileira. Estimular os agricultores ao consumo e cultivo de variedades locais por meio do conhecimento científico adquirido é fundamental para a riqueza e diversidade da dieta da população. Assim, o desenvolvimento de estudos com frutos e plantas nativas vem aumentando consideravelmente, bem como a aplicação destes na indústria alimentícia e farmacêutica. O *Bromelia* (*antiacantha* Bertol) é conhecido popularmente como gravatá na região oeste de Santa Catarina, porém também recebe outros nomes como: banana-do-mato, caragatá, carauatá e croatá. Informações científicas quanto à composição nutricional e a atividade biológica desta espécie ainda são restritas. Portanto, o potencial exploratório do gravatá e seus derivados pode justificar o estudo, por acreditar na possibilidade de inclusão de seu consumo e promover uma alternativa de renda aos produtores agrícolas familiares. O objetivo deste trabalho foi avaliar as propriedades físico-químicas, tais como: acidez total, o teor de sólidos solúveis totais (SST), a umidade e teor de cinzas, a atividade de água (*Aw*) e o pH presente em três estágios de maturação (verde, intermediário e maduro) do fruto. Os valores de pH variaram de 4,33 a 4,35, enquanto a *Aw* apresentou o mesmo valor (0,96) para os três estágios de maturação, ambos os parâmetros não apresentaram variação significativa entre os três estágios de maturação. Parâmetros como umidade, cinzas, SST e acidez total mostraram diferença significativa entre o estágio verde e os estágios intermediário e maduro. Estes parâmetros apresentaram as seguintes variações de valores: umidade (79,97 a 82,51%), teor de cinzas (1,06 a 1,24 g/100g), SST (15,2 a 17,57) e acidez (0,95 a 1,03). As análises indicam que o gravatá possui uma quantidade de ácidos, açúcares e minerais importantes e pode ser uma alternativa de consumo e cultivo para os agricultores familiares.

Palavras-chave: Gravatá, agricultura familiar e propriedades físico-químicas.