

SEÇÃO: Painel

ÁREA: Alimentos

NÍVEL DO CURSO: Ensino Superior

Determinação da composição química de três espécies de frutos do gênero *Campomanesia* spp.

Silvani Verruck, Alisson Richetti, Anildo Cunha Júnior, Sheila Mello da Silveira
Instituto Federal Catarinense; Embrapa Suínos e Aves
Tecnologia em Alimentos
E-mail de contato: sheila.silveira@ifc-concordia.edu.br

O Brasil está entre os maiores produtores mundiais de frutas graças à sua extensão territorial, posição geográfica, solo e condições climáticas. Os frutos nativos tropicais têm conquistado a preferência do consumidor, principalmente no que se refere às suas características sensoriais, de caráter único. *Campomanesia eugenioides*, *Campomanesia xanthocarpa* (Berg) e *Campomanesia xanthocarpa* var. *littoralis* (D Landrum) são espécies da família Myrtaceae popularmente conhecidas no Oeste de Santa Catarina como guabiroba ou guabirova. O objetivo deste trabalho foi caracterizar os frutos de três espécies do gênero *Campomanesia*: *Campomanesia eugenioides*, *Campomanesia xanthocarpa* e *Campomanesia xanthocarpa* var. *littoralis*, quanto à composição química (conteúdo de umidade, cinzas, lipídeos, proteína, fibra bruta, açúcar redutor, sólidos solúveis totais, acidez total titulável, acidez em ácido orgânico e pH) a partir de metodologias oficiais descritas pela Association of Official Analytical Chemists (AOAC). A partir dos resultados obtidos, pode-se verificar que *C. eugenioides*, *C. xanthocarpa* e *C. xanthocarpa* var. *littoralis* caracterizam-se como frutas suculentas e carnosas (teores de umidade entre 73,96 e 79,87 g 100g⁻¹). O conteúdo de lipídeos foi significativamente diferente para as três espécies, sendo o maior nível determinado para *C. xanthocarpa* (1,56±0,04 g 100g⁻¹) e o menor em *C. eugenioides* (0,39 ± 0,07 g 100g⁻¹), considerando-se assim estas frutas como de baixo teor lipídico. A fração proteica dos frutos estudados apresentou valores entre 0,88 e 1,33 g 100g⁻¹, enquanto a de fibra esteve entre 1,79 e 4,56 g 100g⁻¹. As três espécies estudadas neste trabalho apresentaram valores calóricos (111,1 a 116,8 Kcal 100g⁻¹) superiores quando comparadas a outras da mesma família. Além disso, foi encontrado elevado teor de açúcares redutores (5,1 a 8,6 g 100g⁻¹) e elevada acidez (pH variável de 3,71 a 4,28). Estes resultados indicam que as frutas do gênero *Campomanesia*, especialmente a espécie *C. eugenioides*, apresentam elevado potencial tecnológico, sendo possível assim o desenvolvimento de geleias, fermentados, licores ou sucos.

Palavras-chave: Composição proximal. Guabiroba. Frutas nativas.