

Caracterização físico-química de frutas pertencentes à família Myrtaceae em Cerro Largo – RS

Lisiane Sobucki¹

Cleci Leocárdia Ledur²

Débora Leitzke Betemps³

As mirtáceas possuem grande diversidade no Brasil, fazendo-se presentes em vários biomas. Apresentam ampla utilização que vão desde o consumo *in natura* ao processamento de compotas, geleias, sorvetes, entre outros. Porém, apesar desta potencialidade, o aproveitamento destas frutíferas ainda continua praticamente inexplorado, principalmente pela falta de informações técnicas e adequadas sobre as mesmas, o que desestimula o agricultor a utilizá-la em sua propriedade. Neste sentido, por se tratar de frutas nativas, tornam-se necessários estudos de caracterização que contribuam para a manutenção, perpetuação e valorização destas espécies, principalmente aquelas com enfoques regionais. Com esse intuito, o presente trabalho teve como objetivo principal avaliar as características físico-químicas de frutas de diferentes espécies de Myrtaceae presentes no município de Cerro Largo - RS e compará-los com a literatura existente. As coletas foram realizadas na área urbana e rural da referida cidade, em árvores que apresentavam sanidade adequada. As frutas avaliadas pertencem às seguintes espécies: Jabuticaba (*Myrciaria cauliflora*), Guabiroba (*Campomanesia xanthocarpa*), Guapuriti (*Plinia rivularis*), Pitanga (*Eugenia uniflora*), Guabiju (*Myrcianthes pungens*) e Araçá (*Psidium cattleianum*). As avaliações foram feitas em laboratório, logo após a coleta das frutas, e os parâmetros físico-químicos avaliados foram o tamanho e peso médio das frutas, cor, pH, sólidos solúveis e acidez titulável. Os resultados obtidos a partir da caracterização variaram conforme a espécie encontrada. Dentre os principais resultados, citamos o peso médio das frutas, onde o mesmo apresentou 2,4g para a espécie de Guapuriti e 5,37g para a Jabuticaba, para sólidos solúveis, os valores variam entre 7,9 para o Araçá 14,99ºbrix para Guabiju. O pH variou de 3,66 a 4,72, para Pitanga e Guabiroba, respectivamente, e a acidez de 2,5meq/L para a Guabiju a 29,60 meq/L para Jabuticaba. Os valores encontrados foram semelhantes aos reportados na literatura consultada.

Palavras-chave: valorização regional. frutas nativas. biomas.

¹ Acadêmica do Curso de Agronomia, UFFS, Cerro Largo, lisiane_sobucki@hotmail.com, bolsista de Iniciação Científica e Tecnológica PRO-ICT/UFFS

² Acadêmica do Curso de Agronomia, UFFS, Cerro Largo, cleci.ledur@hotmail.com.

³ Professora em Fruticultura, UFFS, Cerro Largo, debora.betemps@uffs.edu.br.