

Caracterização físico-química em frutos de goiabeira-serrana [*Acca sellowiana* (berg.) Burret]

Vinícius Rios de Lima¹; Alessandro de Oliveira Rios²
 Universidade Federal do Rio Grande do Sul
 PET - Engenharia de Alimentos

¹Bolsista do Programa de Educação Tutorial - PET - peteali-icta@ufrgs.br
²Prof.º Dr.º. em Ciências dos Alimentos - alessandro.rios@ufrgs.br

INTRODUÇÃO

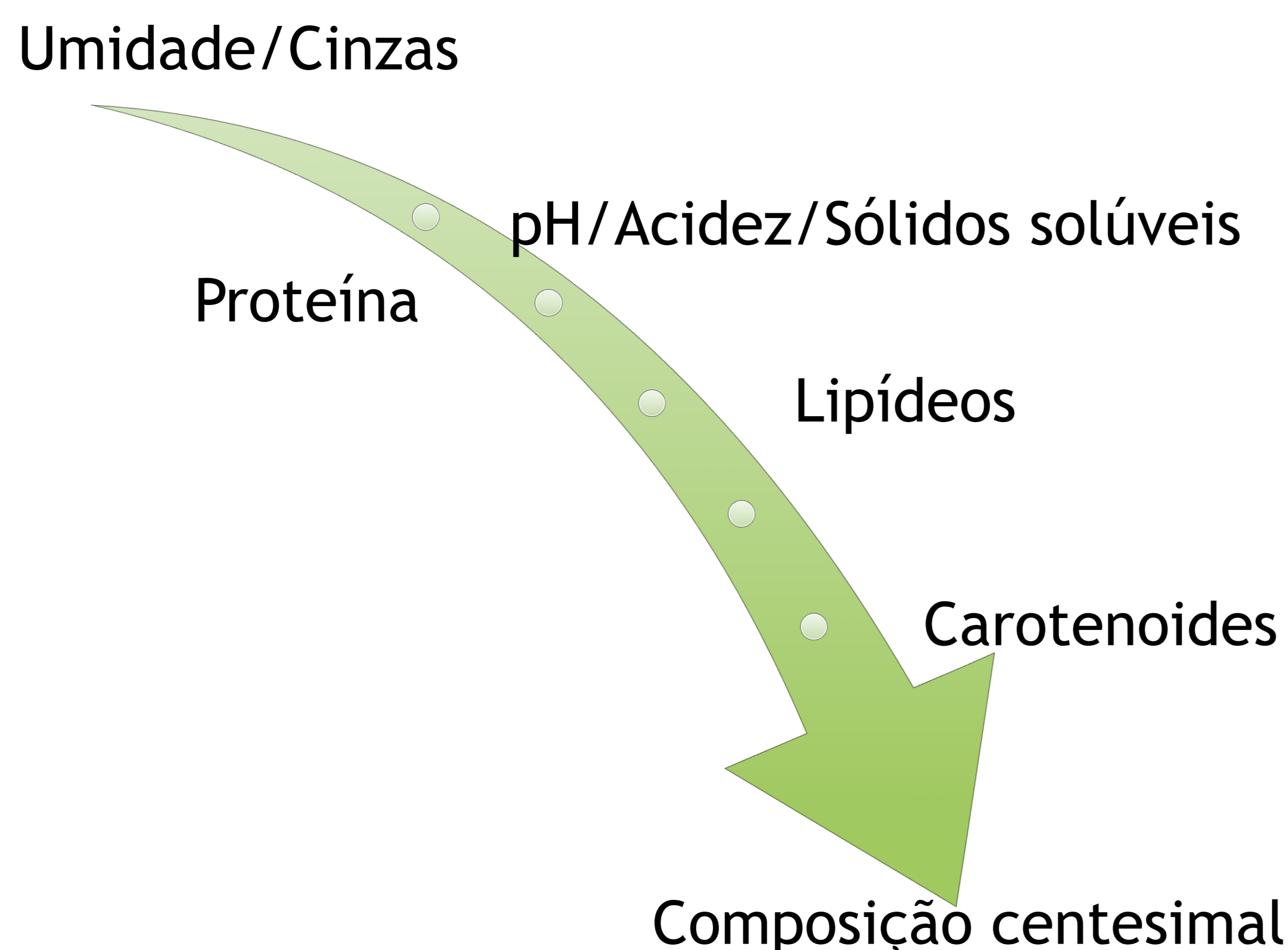
A presente caracterização físico-química faz parte do projeto de “Conservação e Uso Sustentável da Biodiversidade para Melhoria da Nutrição e do Bem Estar Humano”, que tem como objetivo promover a conservação e o uso sustentável da biodiversidade, por meio da valorização da importância alimentícia e nutricional das espécies nativas.



Dentre tais espécies destaca-se a goiaba serrana (*Acca sellowiana* (Berg.)), também conhecida como “feijoa”, principalmente devido ao seu potencial organoléptico e composição nutricional.

OBJETIVO

Determinação da composição nutricional de espécies frutíferas nativas do Brasil, previamente identificadas pela iniciativa Plantas para o Futuro do Ministério do Meio Ambiente (MMA).



MATERIAIS E MÉTODOS

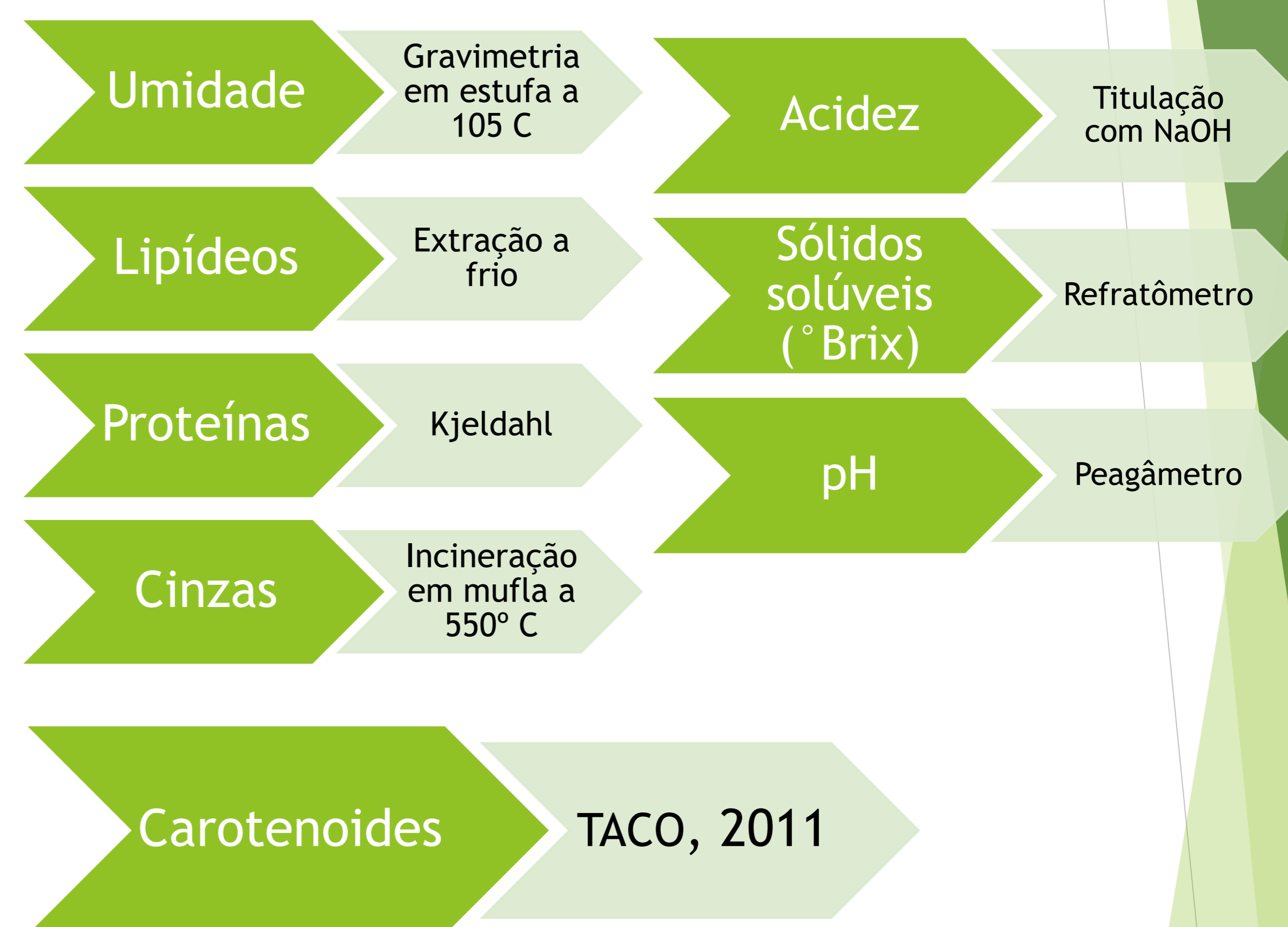
Amostras independentes:

Goiaba Serrana (1)
 Antônio Prado (RS)

Goiaba Serrana (2)
 Ipê (RS)

Goiaba Serrana (3)
 Joaquim (SC)

Análises



RESULTADOS

Centesimal	Goiaba Serrana (1)	Goiaba Serrana (2)	Goiaba Serrana (3)
Umidade (%)	84,85 ± 0,13 ^b	80,94 ± 0,27 ^c	87,78 ± 0,14 ^a
Lipídeo (%) b.s	1,40 ± 0,13 ^b	2,28 ± 0,08 ^a	1,50 ± 0,13 ^b
Proteína (%) b.s	3,56 ± 0,09 ^c	5,14 ± 0,13 ^a	4,56 ± 0,17 ^b
Cinzas (%) b.s	0,36 ± 0,00 ^b	0,61 ± 0,03 ^a	0,37 ± 0,01 ^b
Físico-química	Goiaba Serrana (1)	Goiaba Serrana (2)	Goiaba Serrana (3)
Acidez (% Ácido cítrico)	0,14 ± 0,00 ^b	0,22 ± 0,00 ^a	0,14 ± 0,00 ^b
Sólidos Solúveis (° Brix)	9,11 ± 0,42 ^a	9,44 ± 0,38 ^a	8,56 ± 0,51 ^a
pH	3,28 ± 0,02 ^a	3,21 ± 0,01 ^b	3,27 ± 0,03 ^a
Carotenoides	Goiaba Serrana (1)	Goiaba Serrana (2)	Goiaba Serrana (3)
Carotenoides Totais (µg/g)	1,91 ± 0,2 ^a	1,50 ± 0,1 ^{ab}	1,21 ± 0,1 ^b
Luteína (µg/g)	0,81 ± 0,1 ^a	0,52 ± 0,4 ^{ab}	0,28 ± 0,0 ^b
Zeaxantina (µg/g)	0,07 ± 0,0 ^b	0,04 ± 0,0 ^b	0,27 ± 0,0 ^a
Criptoxantina (µg/g)	0,28 ± 0,0 ^b	0,14 ± 0,0 ^c	0,42 ± 0,0 ^a
Alpha-Caroteno (µg/g)	0,04 ± 0,0 ^a	0,04 ± 0,0 ^a	**
Beta-caroteno (µg/g)	0,71 ± 0,0 ^a	0,78 ± 0,1 ^a	0,24 ± 0,0 ^b

CONCLUSÃO

Com as análises propostas pode-se traçar melhor o perfil dos frutos in natura de goiaba serrana de forma a poder padronizar um banco de dados relativos a qualidade nutricional de espécies nativas da região sul do Brasil.

REFERÊNCIAS

TACO Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. 4. ed. rev. amp. Campinas, 2011.
 • - Análise em progresso ** - Não detectável