



SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA  
XXVIII SIC

paz no plural



<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2016: SIC - XXVIII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2016
<b>Local</b>	Campus do Vale - UFRGS
<b>Título</b>	Caracterização físico-química em frutos de goiabeira-serrana [Acca sellowiana (berg.) Burret]
<b>Autor</b>	VINICIUS RIOS DE LIMA
<b>Orientador</b>	ALESSANDRO DE OLIVEIRA RIOS

Caracterização físico-química em frutos de goiabeira-serrana [*Acca sellowiana* (berg.) Burret].  
LIMA, Vinicius Rios de. RIOS, Alessandro de Oliveira  
Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

O presente trabalho faz parte da pesquisa “Conservação e Uso Sustentável da Biodiversidade para Melhoria da Nutrição e do Bem-Estar Humano (Projeto BFN - Biodiversity for Food and Nutrition)”. O projeto tem como objetivo promover a conservação e o uso sustentável da biodiversidade em programas que contribuam para melhorar a segurança alimentar e a nutrição humana, por meio da valorização da importância alimentícia e nutricional das espécies nativas relacionadas à agrobiodiversidade e do resgate do valor cultural desempenhado no passado por muitas dessas espécies. Dentre tais espécies destaca-se a goiaba serrana (*Acca sellowiana* (Berg.)), também conhecida como "feijoa", principalmente devido ao seu potencial organoléptico e composição nutricional. O cultivo e a exploração comercial de goiaba-serrana podem permitir a oferta à população de uma nova alternativa de frutos, com propriedades nutraceuticas desejáveis. Esses frutos são nativos da região que compreende as planícies altas do sul do Brasil, fronteira com Paraguai, Uruguai e Argentina. No Sul do Brasil, a espécie adapta-se a condições de clima frio e de alta altitude. A goiaba serrana foi adquirida de produtores rurais, sendo a amostragem realizada de acordo com a metodologia da FAO do livro *Food Composition Data* (Greenfield and Southgate, 2003). Foram coletadas três amostras independentes, goiaba serrana (1) em Antônio Prado (RS), goiaba serrana (2) em Ipê (RS) e goiaba serrana (3) de São Joaquim (SC). Cada amostra independente consistiu de no mínimo oito quilogramas do fruto e todas as análises foram realizadas em triplicata. Os frutos coletados foram despulpados, homogêneos, liofilizados e acondicionados em freezer, até a realização das análises. Foram realizadas análises de umidade por gravimetria em estufa a 105 C, cinzas por incineração em mufla a 550° C, sólidos solúveis (°Brix) por refratômetro, acidez por titulação com NaOH e resultados expressos em percentual de ácido cítrico, e pH por peagâmetro. Os dados foram analisados por análise de variância e teste de comparação múltipla de Duncan para verificar diferenças significativas entre as amostras. De acordo com os resultados verificou-se que as umidades dos frutos 1, 2 e 3 apresentaram diferença significativa ( $84,85 \pm 0,13$ ;  $80,94 \pm 0,27$  e  $87,78 \pm 0,14$  % respectivamente), possivelmente devido as condições climáticas e/ou regionais. Em relação a análise de cinzas os frutos 1 e 3 não apresentaram diferença significativa ( $0,36 \pm 0,0$  e  $0,37 \pm 0,01$  % respectivamente), enquanto que a amostra 2 apresentou valor superior ( $0,61 \pm 0,03$  %). Para o teor de sólidos solúveis (°Brix) as amostras não apresentaram diferença significativa, o que sugere que os frutos estavam no mesmo estágio de maturação. Para o parâmetro de pH, os frutos 1 e 3 não apresentaram diferença significativa ( $3,28 \pm 0,02$  e  $3,27 \pm 0,03$ , respectivamente), enquanto que a amostra 2 estava levemente mais ácida ( $\text{pH} = 3,21 \pm 0,01$ ), resultado em concordância com a análise de acidez, onde novamente as amostras 1 e 3 não apresentaram diferença significativa ( $1,4 \pm 0,04$  e  $1,4 \pm 0,05$  % de ácido cítrico, respectivamente) e amostra 2 apresentou-se com maior acidez do que as demais ( $2,3 \pm 0,04$  % de ácido cítrico). Com as análises propostas pode-se traçar melhor o perfil dos frutos *in natura* de forma a poder padronizar um banco de dados relativos a qualidade nutricional de espécies nativas da região sul do Brasil. Para finalizar a caracterização físico-química dos frutos ainda serão conduzidas análises de proteínas, fibras, lipídeos, carboidratos e pigmentos naturais.