

AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE SEIS ESPÉCIES DE FRUTAS DO SUL DO BRASIL

Carin Catiusce Cordeiro¹
Cristiane Vieira Helm²

As frutas exercem funções importantes no nosso organismo, pois são fontes de água, fibras (pectina e celulose), diversas vitaminas, sais minerais, frutose ou levulose (que são os açúcares naturais das frutas), carboidratos, gorduras, proteínas, além do baixo valor calórico. A composição química varia em função da espécie, assim como das condições de cultivo, condições ambientais (temperatura e umidade relativa do ar), estágio de maturação, método de colheita e processamento pós-colheita. O trabalho faz parte do Projeto Conservabio da *Embrapa Florestas* e teve como objetivo avaliar a composição centesimal de seis espécies de frutas do sul do Brasil: Araçá, Jabuticaba, Pitanga, Guabiroba, Maná e Goiaba. As amostras foram analisadas segundo as metodologias oficiais do Instituto Adolfo Lutz (2005). Os valores médios obtidos, em base úmida (g/100 g) variaram nos seguintes intervalos: umidade 84,50 % (maná) a 95,58 % (pitanga); cinzas, 0,011 % (pitanga) a 0,055 % (guabiroba); proteínas 0,584 % (araçá) a 1,24 % (pitanga); fibras 1,34 % (maná) a 6,99 % (araçá); lipídios 0,147 % (araçá) a 2,58 % (maná); carboidratos 1,20 % (pitanga) a 10,54 % (guabiroba); e Valor Calórico Total em (Kcal/100 g), sendo de 13,36 (pitanga) a 47,19 (guabiroba). A avaliação da composição química das frutas demonstrou a importância destes nutrientes na dieta da população, na complementação das substâncias essenciais que são responsáveis pelas propriedades nutricionais protetoras do organismo humano, o que tornam a fruta um bem vital à nossa saúde.

Palavras -chave: Composição Centesimal; Frutas Nativas; Nutrientes.

¹ Aluna do Curso de Graduação em Processos Ambientais, Universidade Tecnológica Federal do Paraná

² Pesquisadora da *Embrapa Florestas*, cristiane@cnpf.embrapa.br