

CARACTERIZAÇÃO DA COMPOSIÇÃO MINERAL DOS FRUTOS DE QUATRO ESPÉCIES DA AMAZÔNIA DA FAMÍLIA MYRTACEAE

Aparecida das Graças Claret de Souza¹; Maria Geralda de Souza ¹; Maria da Conceição Loureiro Campelo

¹Embrapa Amazônia Ocidental, aparecida.claret@embrapa.br, maria.geralda@embrapa.br, maria.campelo@embrapa.br

Palavras-chave: Eugenia; Campomanesia; Psidium

A caracterização da composição mineral das frutas nativas da Amazônia é fundamental para identificar espécies promissoras que possam alinhar os interesses dos consumidores por novos sabores e benefícios à saúde, bem como o desenvolvimento de novos produtos pelas indústrias. O objetivo deste trabalho foi caracterizar a composição mineral de frutos de quatro espécies nativas da Amazônia da família Myrtaceae: araçá-boi (*Eugenia stipitata* McVaugh), araçá-pera (*Psidium acutangulum* DC), rubi-da-amazônia (*Eugenia patrisii* Vahl) e araçá-lima (*Campomanesia lineatifolia* Ruiz & Pav.). Coletou-se frutos de acessos da coleção de fruteiras nativas da Embrapa Amazônia Ocidental, em Manaus, AM. Para as análises químicas, misturou-se aleatoriamente frutos de cada espécie formando uma amostra composta. Avaliou-se o teor de N; P, K; Ca, Mg, S, B, Cu, Fe, Mn e Zn na polpa e na casca dos frutos. As análises foram realizadas no Laboratório de Análise de Solo e Planta da Embrapa Amazônia Ocidental. Em relação aos elementos minerais analisados das cascas dos frutos, as espécies araçá-boi e rubi-da-amazônia, apresentaram melhores resultados para teores de N (20,24 g.kg⁻¹ e 20,16 g.kg⁻¹); P (1,47 g.kg⁻¹ e 1,15 g.kg⁻¹); Ca (1,26 g.kg⁻¹ e 1,48 g.kg⁻¹), S (1,34 g.kg⁻¹ e 1,15 g.kg⁻¹) e Fe (98,10 mg.kg⁻¹ e 96,54 mg.kg⁻¹), respectivamente. Os maiores teores para K foram observados das cascas dos frutos de araçá-pera (13,81 g.kg⁻¹) e de araçá-lima (17,14 g.kg⁻¹), o de Mg em rubi-da-amazônia (0,85 g.kg⁻¹) e do araçá-pera (0,73 g.kg). Maiores teores de Boro (23,78 mg.kg⁻¹) e Cobre (8,17 mg.kg⁻¹) foram verificados das cascas dos frutos de araçá-boi, enquanto de Mn (26,06 mg.kg⁻¹) do araçá-pera, e de Zn (110,84 mg.kg⁻¹) do araçá-lima. Quanto a composição mineral da polpa, os valores médios para os elementos minerais foram: N (11,87 g.kg⁻¹); P (1,13 g.kg⁻¹); K (9,48 g.kg⁻¹); Ca (0,93 g.kg⁻¹); Mg (0,56 g.kg⁻¹); S (0,65 g.kg⁻¹); B (9,73 mg.kg⁻¹); Cu (5,75 mg.kg⁻¹); Fe (48,50 mg.kg⁻¹); Mn (4,76 mg.kg⁻¹) e Zn (23,77 mg.kg⁻¹). Destacaram-se com valores acima da média para N as espécies araçá-boi (16,27 g.kg⁻¹) e rubi-da-amazônia (19,46 g.kg⁻¹) e para P, com 1,46 g.kg⁻¹ e 1,23 g.kg⁻¹, respectivamente. O araçá-lima apresentou bons teores de Fe para polpa (52,54 mg.kg⁻¹) e para Zn (52,33 mg.kg⁻¹), o araçá-pera para K (13,65 g.kg⁻¹) e o B (14,42 mg.kg⁻¹). Os maiores teores médios constatados para polpa do araçá-boi foram para N (16,27 g.kg⁻¹), P (1,46 g.kg⁻¹), S (1,14 g.kg⁻¹), B (18,2 mg.kg⁻¹), Cu (8,39 mg.kg⁻¹) e Mn 5,16 mg.kg⁻¹. Da análise da polpa do rubi-da-amazônia obteve-se teores acima da média para N (19,46 g.kg⁻¹), P (1,23 g.kg⁻¹), Ca (1,12 g.kg⁻¹), Mg (0,76 g.kg⁻¹) Fe (94,65 mg.kg⁻¹) e Mn (5,92 mg.kg⁻¹). Das quatro fruteiras estudadas, araçá-boi e rubi-da-amazônia foram as que apresentaram maior número de elementos minerais com teores acima da média geral. As análises químicas de nutrientes das cascas e das polpas mostraram a importância dessas frutas como fonte nutricional.

Agradecimentos: Embrapa.