

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE FRUTOS DE TRÊS VARIEDADES DE CAMBUÍ (*Myrciaria tenella* O. Berg)

Ana Veruska Cruz da Silva^{1*}; Josenice Silva dos Santos²; Paula Yagui³; Isaac de Araújo Matos²; Evandro Neves Muniz¹

¹Embrapa Tabuleiros Costeiros. Av. Beira Mar, 3250 - 13 de Julho Caixa Postal 44 - Aracaju, SE - 49025-040. E-mail: anaveruska@hotmail.com; ² Universidade Federal de Sergipe / Estagiários da Embrapa Tabuleiros Costeiros; ³ Universidade Federal de Sergipe.

RESUMO

Dentre as espécies nativas brasileiras pouco conhecidas e que são fontes de nutrientes, encontra-se o cambuí. Há grande variabilidade dentro da espécie, sendo possível diferenciar plantas pela coloração de seus frutos. Este trabalho teve como objetivo avaliar as características físico-químicas de três acessos de cambuí distinguidos pela coloração (roxa, vermelha e laranja). Não houve diferença entre os frutos quanto às características físicas, porém, os frutos de coloração roxa destacaram-se quanto ao teor de sólidos solúveis (16,31 °Brix) e conteúdo de vitamina C (170,21 mg.100g⁻¹MF). A composição físico-química dos frutos de cambuí o torna uma opção atraente para consumo, sendo necessário o incremento no conhecimento científico sobre a espécie.

Palavras-chave: Myrtaceae, vitamina C, fruteiras nativas.

PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERIZATION OF FRUITS OF THREE VARIETIES OF CAMBUÍ (*Myrciaria tenella* O. Berg)

RESUMO

Cambui is among the poorly-known nutrient-rich native Brazilian species. There is a great variability within the species, and it is possible to differentiate plants by the color of their fruits. The objective of this work was to evaluate the physical-chemical characteristics of three cambui accessions distinguished by their colors (purple, red and orange). There was no difference between fruits regarding the physical characteristics; nevertheless, purple fruits stood out from the others with respect to the content of soluble solid (16.31 °Brix) and vitamin C (170.21 mg.100g⁻¹MF). Due to their physical-chemical composition, cambui fruits are an attractive option for consumption; therefore an increase in the scientific knowledge about this species is needed.

Key-words: Myrtaceae, vitamin C, native fruit trees.

INTRODUÇÃO

O Cambuí (*Myrciaria tenella* O. Berg) pertence à Família Myrtaceae e é uma espécie nativa do Brasil, ocorrendo do Maranhão ao Rio Grande do Sul, estendendo-se até a Argentina.

O aproveitamento socioeconômico e a demanda de pesquisas de espécies frutíferas nativas refletem na oferta de novas alternativas de frutas frescas para o consumo *in natura* e matéria-prima para agroindústria, constituindo uma preciosa fonte de alimentos e, riqueza para o país. Além disso, é necessária a caracterização e conservação dos recursos naturais, evitando a erosão genética e/ou extinção de espécies.

Há uma demanda de pesquisas com espécies frutíferas nativas como novas alternativas de frutas frescas para o consumo *in natura* e matéria-prima para agroindústria, constituindo uma

preciosa fonte de alimentos e riqueza para o país. Assim, o objetivo do presente trabalho foi caracterizar frutos de três acessos de cambuí.

MATERIAL E MÉTODOS

Os frutos do cambuí (*Myrciaria tenella* O. Berg) foram oriundos de população natural localizada no povoado Bebedouro, pertencente ao município de Pirambú – SE. A colheita foi manual, no estágio de maturação fisiológica, separando-se por plantas que apresentavam frutos de coloração roxa, vermelha ou laranja. O experimento foi realizado no Laboratório de Tecnologia de Alimentos - LTA / UFS, onde se avaliou o teor de Sólidos Solúveis (SS); Acidez Total Titulável (ATT); teor de vitamina C; pH da polpa; atividade de água (Aw) do fruto; peso (g) e diâmetro dos frutos (cm).

O delineamento experimental foi inteiramente casualizado, com três tratamentos representados pela coloração dos frutos (roxa, vermelha e laranja), cada um com quatro repetições de dez frutos. Os dados obtidos foram analisados estatisticamente utilizando o programa computacional ASSISTAT, versão 7.4 beta, onde foi aplicado o teste de Tukey ao nível de 5% de significância.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na Tabela 1 encontram-se os valores médios de todas as características avaliadas. Percebe-se que não houve diferença significativa para as características físicas entre os tipos de frutos. A média massa fresca de 0,6g e diâmetro médio de 0,9 cm, valores superiores aos encontrados por Vriesmann et al. (2004) em cambuí onde o peso foi de 0,13 g e o diâmetro de 0,6 cm. A variedade laranja apresentou maior Aw, e a roxa, maior teor de SS e vitamina C. Os teores de SS variaram entre 10,75 a 16,31 ° Brix. O teor de vitamina C é uma característica especialmente importante nos frutos destinados ao consumo *in natura*, e seus valores variaram de 106,38 (laranja) a 170,21 (roxo) mg de ácido ascórbico. 100g⁻¹ MF. A disponibilidade de frutos ricos em vitamina C é muito importante no tocante à prevenção e manifestação de doenças, tornando a mesma um dos componentes nutricionais mais importantes, utilizada como índice de qualidade. Observou-se que os valores encontrados para a acidez titulável das variedades de cambuí foram menores aos encontrados na avaliação do teor de acidez da polpa *in natura* de outras frutas nativas, como umbu (FERREIRA et al., 2000). Os valores médios do pH da polpa do cambuí (Tabela 1) de 3,28 para acessos vermelho, 3,32 para laranja e 3,35 para o roxo estão abaixo de 3,7.

Tabela 1: Parâmetros físico-químicos das variedades de frutos de cambuí.

CARACTERES	ACESSOS		
	Roxa	Vermelha	Laranja
Peso (g)	0.52 a	0.61 a	0.68 a
Diâmetro (cm)	0.92 a	0.97 a	0.10 a
Atividade de água	0.96 b	0.97 b	0.97 a
pH	3.35 a	3.28 a	3.32 a
Vitamina C (mg. 100 ⁻¹ MF)	170.21 a	111.70 b	106.38 b
ATT (% ácido cítrico)	1.00 a	1.11 a	0.97 a
SS (°Brix)	16.31 a	10.75 b	12.62 b

* Médias seguidas pela mesma letra não diferem estatisticamente entre si pelo Teste de Tukey ao nível de 5% de probabilidade.

CONCLUSÃO

Frutos de cambuí podem ser considerados boa fonte de vitamina C, destacando-se o acesso de cor roxa, que também apresenta maior teor de SS.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

FERREIRA, J.C., CAVALCANTI-MATA, M.E.R.M., BRAGA, M.E.D. **Cinética de congelamento de polpa de umbu a duas temperaturas criogênicas** In: Congreso Latino americana y del Caribe de Ingenieria Agrícola, 2000, Irapuato. Anais..., 2000.

VRIESMANN, L.C.et al. Polissacarídeos de frutos de Cambuí (*Myrciaria tenella, berg*). UEPG: **Ponta Grossa**. p41-45. dez. 2004.