



## CARACTERIZAÇÃO DA COMPOSIÇÃO QUÍMICA DA GUABIROBA.

### Autores:

Carin Cordeiro	EMBRAPA FLORESTAS
Marciléia Corrêa	EMBRAPA FLORESTAS
Cristiane Vieira Helm	EMBRAPA FLORESTAS
Paula Pucci	EMBRAPA FLORESTAS
Maria Cristina Mazza	EMBRAPA FLORESTAS
Carlos Alberto Mazza	EMBRAPA FLORESTAS

Área: Qualidade de Alimento

Tipo: Poster

### Palavras Chave:

Composição Nutricional; Campomanesia xanthocarpa

### Resumo:

No Brasil existem muitas espécies e variedades de frutos que levam o mesmo nome popular, guabiroba, gabiroba, guavirova, guabiroba-miúda e guabirobeira-domato é o fruto da guabirobeira, de origem guarani, que significa rvore de casca amarga”.

Campomanesia xanthocarpa, é uma planta nativa do Brasil, pertence a família Myrtaceae, apresentam um grande número de espécies, cresce em um arbusto silvestre nos campos e pastagens do cerrado brasileiro, seu fruto é arredondado, de coloração verde-amarelada, com polpa esverdeada, succulenta, envolvendo diversas sementes e exige poucos cuidados, nascendo naturalmente mesmo em terrenos pobres.

Pode ser consumido in natura ou utilizado para fazer doces, sucos e sorvetes, além de servir de matéria-prima para o preparo de licores.

Os frutos são fontes de vitaminas A e C e sais minerais como o ferro. A composição química varia em função da espécie, assim como das condições de cultivo, condições ambientais (temperatura e umidade), estágio de maturação, técnica de colheita e processamento pós-colheita.

Este trabalho faz parte do Projeto Conservabio da Embrapa Florestas, na caracterização química de frutas nativas do sul do país e teve como objetivo avaliar a composição nutricional de frutos de Guabiroba das cidades de Palmeira-PR, Três Barras-SC, Itatiba, Três Arroios e Mato Castelhano-RS.As amostras foram analisadas segundo as metodologias oficiais do Instituto Adolfo Lutz, 2005. Os valores médios obtidos, em base úmida (g/100g) foram de 84,50 % de umidade; 0,04 % de cinzas; 0,99 % de proteínas; 3,17 % de fibras alimentares insolúveis; 2,38 % de fibras alimentares solúveis; 0,26 % de lipídeos; 11,83 % de carboidratos e 53,62 Kcal/100g de Valor Calórico Total.

Na quantificação dos sais minerais (mg/100g), os maiores teores foram de 41,82 % de sódio, 17,27 % de cálcio, 13,67 % de magnésio e 250,92 % de potássio.

A avaliação da composição nutricional dos frutos da guabiroba demonstrou que são importantes fontes alimentares de proteínas, carboidratos, sais minerais e contém baixos teores lipídicos.

Sendo que esses nutrientes são de extrema importância na dieta da população, na complementação das substâncias essenciais que são responsáveis pelas propriedades nutricionais protetoras do organismo humano, além de possuir propriedades medicinais para tratamentos gastrointestinais, como a diarreia, ou males de trato urinário, como a cistite e também auxilia no combate a gripe.