

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS DE FRUTOS DO CERRADO *Spondias purpurea* L. E *Campomanesia adamantium*

PIRES, Maria Luiza Janes<sup>1</sup> (marialuizajanes.pires57@gmail.com); ORTEGA, Nailene de Freitas<sup>2</sup> (nailene.freitas@hotmail.com); SANJINEZ-ARGANDOÑA, Eliana Janet<sup>3</sup> (ElianaArgandona@ufgd.edu.br)

<sup>1</sup>Bolsista PIBIC-EM da Escola Estadual Ministro João Paulo dos Reis Veloso pela Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD);

<sup>2</sup>Bolsista FUNDECT/CAPES do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD);

<sup>3</sup>Docente do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD).

### INTRODUÇÃO

Estudos com espécies de frutos nativos do Cerrado, como a Ciriguela (*Spondias purpurea* L.) e a Guavira (*Campomanesia adamantium*) são importantes para o desenvolvimento regional e para a diversificação alimentar como alternativa para melhorar a dieta da população brasileira a partir de frutos do bioma do cerrado.



Ciriguela



Guavira

### OBJETIVO

Determinar e avaliar a composição química e física das polpas dos frutos de ciriguela e guavira.

### MATERIAL E MÉTODOS

Foram coletados frutos de *Spondias purpurea* L. (ciriguela) e *Campomanesia adamantium* (guavira), nos municípios de Laguna Carapã e Ponta Porá, MS. As determinações analíticas foram realizadas utilizando métodos da AOAC (2005).

### RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Tabela 1 apresenta os resultados da composição nutricional da polpa fresca de Ciriguela e Guavira. As polpas dos frutos apresentaram alto teor de umidade e atividade de água, o que indica alta perecibilidade. Os teores de lipídeos, resíduo mineral fixo e fibras foram maiores na ciriguela em relação à guavira. Os demais componentes nutricionais foram semelhantes.

O pH da ciriguela a classifica como fruta muito ácida (pH < 3,7) e a guavira ácida (pH 3,7 a 4,6). O teor de acidez corroborou com esses resultados sendo maior para a ciriguela em relação à guavira (Tabela 2). Ambas as polpas apresentaram valores de acidez dentro dos níveis 41,10), enquanto que da guavira foi o amarelo (a\* 5,68 considerados bem aceitos para o consumo (0,8 a 1,95%).

Os parâmetros de cor mostraram que a cor predominante da ciriguela foi o amarelo alaranjado (a\* 20,17 e b\* e b\* 36,78) ligeiramente escuro (L\* 44,57).

Tabela 1. Composição nutricional da polpa fresca de Ciriguela (*Spondias purpurea* L.) e Guavira (*Campomanesia adamantium*).

Componentes	Ciriguela	Guavira
Umidade (g/100g)	78,49 ± 0,23	86,35 ± 0,41
Proteínas (g/100g)	2,06 ± 0,51	2,26 ± 0,72
Lipídeos (g/100g)	3,07 ± 0,31	0,82 ± 0,12
Resíduo mineral fixo (g/100g)	2,38 ± 0,24	0,98 ± 0,11
Fibras (g/100g)	3,04 ± 0,04	1,64 ± 0,13
Carboidratos (g/100g)	10,96 ± 0,68	7,96 ± 0,76

Tabela 2. Valores de atividade de água (Aw), acidez, brix, pH e cor polpa fresca de Ciriguela (*Spondias purpurea* L.) e Guavira (*Campomanesia adamantium*).

Componentes	Ciriguela	Guavira
Aw	0,991 ± 0,00	0,989 ± 0,00
Acidez (g Ac./100g)	1,55 ± 0,10	0,81 ± 0,04
Brix	12,87 ± 0,32	14,10 ± 0,30
pH	2,92 ± 0,05	3,83 ± 0,07
Cor L*	56,36 ± 1,74	44,57 ± 2,25
a*	20,17 ± 0,71	5,68 ± 0,88
b*	41,10 ± 1,28	36,78 ± 1,12

### CONCLUSÃO

As características químicas e físicas de ambas as polpas indicam alta perecibilidade dos frutos, com conteúdo nutricional maior que as frutas convencionais e mostram potencial para o desenvolvimento de produtos alimentícios com sabor e aroma diferenciados.

### AGRADECIMENTOS

Ao CNPq pela concessão de bolsa de iniciação científica Ensino Médio ao primeiro autor e a FUNDECT pela concessão de bolsa nível mestrado ao segundo autor.



Realização:

**UFGD**  
Universidade Federal  
da Grande Dourados

**UEMS**  
Universidade Estadual  
de Mato Grosso do Sul

Parceiros:

**CAPES**

**CNPq**  
Conselho Nacional de Desenvolvimento  
Científico e Tecnológico