

Composição centesimal de cinco acessos de cereja-da-mata

Marcia Redecker¹
Jonathan Eduardo Giehl Mueller¹
Vanucci Marcos Santi²
Tuany Camila Honaizer¹
Stefany Grutzmann Arcari¹
Keli Cristina Fabiane¹

¹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – Câmpus São Miguel do Oeste. E-mail: marciaredecker@outlook.com. ² Universidade do Estado de Santa Catarina (Udesc) – Campus Lages.

RESUMO

A biodiversidade brasileira inclui fruteiras autóctones subexploradas, que podem gerar renda e disponibilizar à população novos sabores e compostos bioativos para inclusão na dieta. A cereja-da-mata (*Eugenia involucrata* DC.), pertence à família Myrtaceae, uma das mais relevantes em diversidade de frutos nativos. A espécie possui grande variabilidade fenotípica e genética, e apresenta frutos com boas características organolépticas. No entanto, para que a cereja-da-mata possa ser mais explorada, maior conhecimento dos seus frutos são necessários. Diante do exposto, o presente trabalho objetivou caracterizar os frutos de cinco acessos de cereja-da-mata quanto à composição centesimal. Os frutos dos cinco acessos foram coletados na cidade de Itapejara d'Oeste - PR (25° 58 '59.5"S e 52° 52 '20.8"W), no qual C1 apresenta epiderme vermelha e tamanho médio, C2 tem epiderme vermelha e tamanho menor, C3 possui epiderme laranja, C4 epiderme vermelha escura e tamanho maior e a C5 tem epiderme marrom. Em seguida, levados ao Instituto Federal de Santa Catarina - Campus São Miguel do Oeste. A determinação de composição centesimal foi quantificado o teor de umidade em estufa à 105 °C, cinzas em mufla a 550 °C, lipídeos pelo método de Soxhlet, proteínas por microkjeldhal e carboidratos totais por diferença. Os dados foram submetidos à análise de variância ($p \leq 0,05$) e quando significativa, foram comparadas pelo teste de Tukey ($\alpha = 0,05$). Os frutos não apresentaram diferença entre eles quanto a umidade, cinzas, lipídeos e proteína. Os frutos de C1 apresentaram um valor médio de umidade de 84,04 %; cinzas de 0,44 %, lipídeos de 0,79 %, carboidratos totais de 8,44% e proteínas de 1,12 %. A C4, obteve uma maior umidade de 89,41%, mesmo não diferindo significativamente dos demais acessos, teor de cinzas de 0,38 %, 2,02 % de lipídeos, carboidratos totais de 7,29% e proteínas de 1,67 %. A C2 tem uma composição com 89,49 % de umidade, 0,31 % de cinzas, 0,97% de lipídeos, 8,21% de carboidratos totais e 1,10 % de proteínas. A C5 apresentou em sua composição uma umidade de 88,93 %, cinzas de 0,37 %, lipídeos de 0,62 %, carboidratos totais de 8,79 %, proteínas de 1,23 %. Na quantificação da C3 foi obtido um teor de umidade de 89,41%, teor de cinzas de 0,40%, lipídeos de 1,59 %, carboidratos totais de 9,55 % e proteínas de 2,12%. Os valores encontrados no presente estudo foram semelhantes aos encontrados na literatura, sendo que a composição centesimal dos frutos de cereja-da-mata poderá apresentar diferenças quando cultivadas em solos e adubações diferentes.

Palavras-chaves: *Eugenia involucrata*; Myrtaceae; frutíferas nativas.

Resumo apresentado no II Simpósio Catarinense do Campo à Mesa, realizado de 22 a 26 de maio de 2023.
Eixo temático: Pesquisa e Inovação em Agronomia.