

CARACTERIZAÇÃO DO FRUTO E SEMENTE DE PESSEGUEIRO-DO-MATO

Alexandre Hack Porto¹, Américo Wagner Júnior², Lucas Silva Oliveira³, Carlos Koserá Neto¹, Karina Guollo¹, Juliana Cristina Radaelli¹

¹Universidade Tecnológica Federal do Paraná – Câmpus Pato Branco– Departamento de Pós-graduação em Agronomia - E-mail: (porto@alunos.utfpr.edu.br)

²Universidade Tecnológica Federal do Paraná – Câmpus Dois Vizinhos– Departamento Agronomia (Orientador). Bolsista de Produtividade CNPq

³Universidade Tecnológica Federal do Paraná – Câmpus Dois Vizinhos– Departamento Agronomia

RESUMO

*Na natureza é possível encontrar várias espécies produtoras de frutos comestíveis e que ainda encontram-se desconhecidas pela maioria da população. Dentre estas, tem-se a *Eugenia myrcianthes*, conhecida como pessegueiro do mato. Esse trabalho objetivou avaliar as características do fruto e da semente de pessegueiro-do-mato, por meio de avaliações físico-químicas. Avaliou-se lote de 50 frutos maduros coletados no pomar da Universidade Tecnológica Federal do Paraná – Câmpus Dois Vizinhos. Os frutos apresentaram diâmetro equatorial e polar de 37,61 mm e 36,34 mm, respectivamente, indicando formato mais arredondado. O peso do fruto foi de 21,1 g, com SST de 7,74°Brix e ATT de 25,68 g de ácido cítrico/100 mL. As sementes apresentaram diâmetro equatorial de 15,69 mm e polar de 14,6 mm, com peso médio de 17,22 g. As frutas de pessegueiro do mato apresentaram ácidas, o que talvez não seja tão aceito para o mercado in natura.*

Palavras-chave: *Eugenia myrcianthes* Niedenzu, Ivaí, uvaião

INTRODUÇÃO

O gênero *Eugenia* é um dos mais representativos da família Myrtaceae ao lado do gênero *Myrcia*, principalmente no Brasil onde encontram-se cerca de 350 espécies nativas deste gênero (LANDRUM e KAWASAKI, 1997).

Destas espécies, apesar de muitas apresentarem características que as tornam atrativas para mercado, desde pelo sabor até pelas propriedades nutracêuticas, ainda encontram-se na maioria dos casos desconhecidas, como é o caso do pessegueiro do mato (*Eugenia myrcianthes* Niedenzu) (MATTOS, 1983).

As plantas desta espécie, apresentam hábito arbóreo caducifólio de até 12 m de altura, podendo ser encontradas em matas da Bolívia, Paraguai, Argentina, Uruguai e Brasil, cuja abrangência em nosso país abrange a extensão territorial do Mato Grosso ao Rio Grande do Sul (LEGRAND e KLEIN, 1977).

Além de ornamental, a espécie produz frutos comestíveis relativamente grandes (15 – 30 mm), comparados ao restante das fruteiras da mesma família, podendo ser utilizados para produção de geleias e sucos. Na literatura ainda falta informações quanto a caracterização de seus frutos e sementes, o que afeta diretamente o reconhecimento como espécie nativa produtora de frutos alimentícios, deixando-a no anonimato e despercebida pela grande maioria da população.

Diante disso, o objetivo do presente estudo visou caracterizar física-quimicamente os frutos e de forma morfométrica as sementes de pessegueiro-do-mato.

MATERIAL E MÉTODOS

Foram coletados frutos de pessegueiro-do-mato, no mês de setembro de 2017, em estágio de maturação com a presença da película da epiderme 100% amarelada, sendo estes oriundos de plantas do pomar de fruteiras nativas, da Universidade Tecnológica Federal do Paraná – Câmpus Dois Vizinhos. As avaliações foram realizadas no Laboratório de Fisiologia Vegetal da referida instituição.

Analisou-se as características de 50 frutos, quanto ao diâmetro do fruto e das sementes no sentido equatorial e polar com a utilização de paquímetro, na escala em milímetros (mm), o peso em gramas (g) em balança analítica, o teor de sólidos solúveis (SST) (°Brix) utilizando refratômetro digital na temperatura de 21,06 °C. A acidez titulável (ATT) (expressa em equivalente grama de ácido cítrico por 100 mL de suco). Para análise desta acidez separaram-se amostras de polpa de 10 frutos, trituradas em batedeira mix para frutas. Em seguida, retiraram-se 10 mL deste suco e acrescentaram-se 90 mL de água destilada. Posteriormente, para determinação da acidez, a solução foi titulada com NaOH 0,1N até atingir valor de pH 8,1. Fez-se a análise descritiva de todas características destes frutos analisados

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os frutos apresentaram diâmetro equatorial e polar de $37,61 \pm 4,29$ mm e $36,34 \pm 3,96$ mm, respectivamente. Valores da relação diâmetro equatorial/diâmetro polar próximo a 1,0 indicam característica de frutos mais arredondados. Pela caracterização obtida para o pêssigo do mato, envolvendo estas duas variáveis, a relação ficou em 1,03, indicando frutos mais arredondados. As sementes, os valores ficaram em $15,69 \pm 1,71$ mm para o diâmetro equatorial e $14,9 \pm 1,51$ mm quanto ao polar (Tabela 1).

O peso do fruto, variável importante para comercialização do mesmo, indicou para pêssigos do mato média de $21,10 \pm 5,61$ g e da semente com $17,22 \pm 4,18$ g. Dessa forma, houve peso de polpa de 3,88 g, demonstrando que a semente interfere muito sobre o peso total do fruto (Tabela 1).

A heterogeneidade na forma e tamanho dos frutos e sementes são facilmente observados na Figura 1, fato que pode estar relacionado a falta de manejo para planta e ao processo de domesticação ainda iniciado, lembrando que todas as plantas do pomar foram oriundas de sementes, o que facilita para tais diferenças.

Tabela 1. Características do fruto e semente de pessegueiro-do-mato. UTFPR-DV

Característica	Fruto		Semente	
	Média	Desvio Padrão	Média	Desvio Padrão
Diâmetro equatorial (mm)	37,61	4,29	15,69	1,71
Diâmetro Polar (mm)	36,34	3,96	14,9	1,51
Peso (g)	21,10	5,61	17,22	4,18
Teor Sólidos solúveis (SST) (°Brix)	7,74	1,41	-	-
Acidez total titulável (ATT) (g ac.cítric)	25,68	2,51	-	-

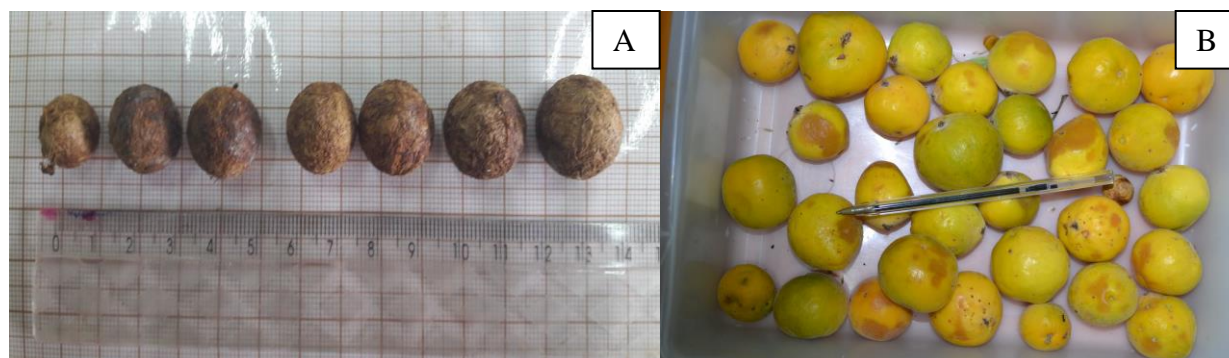


Figura 1. Sementes (A) e frutos (B) de pessegueiro-do-mato (*E.myrcianthes*).

As características quanto ao peso e diâmetro são importantes para classificação da fruta em relação ao seu calibre durante comercialização. Todavia, para que haja interesse pela compra, um dos fatores que interferem sobre a escolha do consumidor diz respeito às características sensoriais da fruta, relacionadas ao teor de sólidos solúveis e acidez total titulável. Os sólidos solúveis (SST) apresentaram média $7,74 \pm 1,41$ °Brix e ATT de 25,68 g de ácido cítrico/100 mL. Scalon et al. (2004), quando trabalhando com uvaia (*Eugenia uvalha* Cambess), outra espécie de mesmo gênero, verificaram teor de sólidos solúveis de 6,9 °Brix. Isso indica que tanto para o pêssego do mato quanto para uvaia, os frutos não são doces, mas sim ácidos o que pode não ser indicado talvez para o consumo in natura, mas sim para industrialização.

CONCLUSÃO

As frutas de pessegueiro do mato apresentaram-se ácidas, o que indica talvez seu uso para industrialização.

Agradecimentos: Capes pela concessão de bolsa de Pós-graduação.

REFERÊNCIAS

- LANDRUM, L. R.; KAWASAKI, M. L. The genera of Myrtaceae in Brasil: an illustrated synoptic treatment and identification keys. *Brittonia*, n. 49, p. 508-536, 1997.
- LEGRAND, D.; KLEIN, RM. Mirtáceas: Campomanesia, Feijoa, Britoa, Myrrhinium, Hexachlamys, Siphoneugena, Myrcianthes, Neomitranthes, Psidium. In: REITZ, P.R (org.). Flora Ilustrada Catarinense. Itajaí: Herbário Barbosa Rodrigues, 1977. p. 571-730.
- MATTOS, J.L.R. Frutíferas nativas do Brasil. São Paulo: Nobel, 1983. 92p.
- SCALON, S. P. Q; OLIO, P. D; FORNASIERI, J. L. Temperatura e embalagens na conservação pós-colheita de *Eugenia uvalha* Cambess-Mirtaceae. *Ciência Rural*, v. 34, n. 6, p. 1965-1968, 2004.