

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS DE FRUTOS DO CERRADO SPONDIAS PURPUREA L. E CAMPOMANESIA ADAMANTIUM

Maria Luiza Janes Pires (marialuizajanes.pires57@gmail.com)

Nailene De Freitas Ortega (nailene.freitas@hotmail.com)

Eliana Janet Sanjinez Argandoña (elianaargandona@ufgd.edu.br)

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. Diante disso, o objetivo do estudo foi avaliar a composição química e física das polpas dos frutos: ciriguela e guavira. Nas determinações analíticas foram empregados métodos reconhecidos cientificamente. Os resultados mostraram que as polpas de ciriguela e guavira apresentam alto teor de umidade (78,49 e 86,35%, respectivamente) e atividade de água (0,991 e 0,989, respectivamente), o que indica alta perecibilidade. Os teores de proteínas foram próximos entre a ciriguela (2,06 g/100g) e a guavira (2,26 g/100g). A ciriguela apresentou conteúdo de lipídeos de 3,07 g/100g, resíduo mineral fixo de 7,42 g/100g, fibras de 3,04 g/100g e carboidratos de 10,96 g/100g. A guavira contém 0,82 g/100g de lipídeos, 0,98 g/100g de resíduo mineral fixo, 1,64 g/100g de fibras e 7,96 g/100g de carboidratos. O pH da ciriguela foi 2,92, o que a classifica como fruta muito ácida. Para a guavira o pH foi de 3,83. O teor de acidez corroborou com esses resultados sendo maior para a ciriguela (1,55 g/100g) em relação à guavira (0,81 g/100g). Ambas as polpas apresentaram valores de acidez dentro dos níveis considerados bem aceitos para o consumo (0,8 a 1,95%). Os parâmetros de cor mostraram que a ciriguela foi mais clara ( $L^*$  56,36). A cor predominante da ciriguela foi o amarelo alaranjado ( $a^*$  20,17 e  $b^*$  41,10), enquanto que da guavira foi o amarelo ( $a^*$  5,68 e  $b^*$  36,78) ligeiramente escuro ( $L^*$  44,57). As características químicas e físicas de ambas as polpas indicam conteúdo nutricional maior que as frutas convencionais e mostram potencial para o desenvolvimento de novos produtos alimentares.