Caracterização físico-química e funcional em frutos de genótipos da guabirobeira

Nicole Tavares Vermohlen[1], Marceli Buss[1], Maria Iara Suzana Varela[2], João Claudio Vilvert[1], Cristiano André Steffens[3], Cassandro Vidal Talamini do Amarante[4].

[1] Acadêmicos do Curso de Agronomia - CAV - Bolsistas PIBIC/CNPq.
[2] Aluna do Curso de Mestrado em Produção Vegetal -CAV.
[3] Professor, Departamento de Agronomia – CAV.
[4] Professor Orientador, Departamento de Agronomia – CAV– cassandro.amarante@udesc.br

Palavras-chave: *Campomanesia xanthocarpa* O. Berg, propriedades funcionais, qualidade nutricional.

A guabirobeira (*Campomanesia xanthocarpa* O. Berg), também conhecida como guavirobeira ou guabiroveira, da família Myrtaceae, é uma frutífera muito cultivada em pomares caseiros do Espírito Santo ao Sul do Brasil. O fruto da guabirobeira é suculento, doce, acidulado e muito saboroso, podendo ser consumido *in natura* ou utilizado na elaboração de geleias, doces, sucos, licores e sorvetes. O objetivo deste trabalho foi avaliar os atributos físico-químicos e funcionais dos frutos em seis genótipos superiores de guabirobeira. Os frutos foram colhidos maduros em pomar da EPAGRI, Estação Experimental de Lages-SC, na safra 2018/2019, e avaliados quanto ao peso médio (g), rendimento em polpa (%), comprimento (C; mm), diâmetro (D; mm), relação C/D, cor da epiderme (h^o = ângulo *hue*), teor de sólidos solúveis (SS; %) e acidez titulável (AT; % de ácido cítrico). Estão sendo analisados também o conteúdo de compostos fenólicos totais (CFT) e a atividade antioxidante total (AAT, quantificada através do método ABTS), nos tecidos da casca e polpa dos frutos. Somente para os atributos de diâmetro e relação C/D, não houve diferença entre os genótipos (Tabela 1). Houve relação linear entre peso médio e rendimento de polpa dos frutos (Figura 1), destacando-se os genótipos 1 e 2, com os maiores pesos médios e maiores rendimentos de polpa (Tabela 1). No entanto, frutos do genótipo 1 apresentaram menores valores de SS e cor mais verde da epiderme (maior valor de h^o). Frutos do genótipo 6 apresentaram menores valores de peso médio e rendimento em polpa, porém elevados valores de SS e AT, características desejáveis do ponto de vista sensorial. Serão apresentados dados de CFT e AAT (análises em andamento), características igualmente importantes na seleção de genótipos superiores de guabirobeira. Como trabalho futuro, será avaliado o potencial de conservação dos frutos em ambiente refrigerado dos diferentes genótipos de guabirobeira. Os resultados obtidos mostram que a seleção de genótipos com base no peso e rendimento de polpa pode resultar em frutos com menor qualidade sensorial interna. Estudos de conservação pós-colheita e qualidade funcional também devem ser considerados na seleção de genótipos superiores.

Tabela 1 *Atributos físico-químicos dos frutos na colheita em genótipos de guabirobeira. Lages, SC, safra 2018/2019.*

Genótipo	Peso médio (g)	Rendimento em polpa (%)	Comprimento (C; mm)	Diâmetro (D; mm)	Relação C/D	Cor da casca (*hº*)	Sólidos solúveis (%)	Acidez titulável (%)
1	6.18 a	65.9 a	20.3 ab	21.6 a	0.948 a	81.0 a	12.93 b	0.095 b
2	6.28 a	63.7 a	22.1 a	21.9 a	1.013 a	74.8 bc	15.68 ab	0.092 b
3	5.30 ab	59.5 ab	20.1 ab	21.0 a	0.957 a	76.9 b	13.35 b	0.091 b
4	4.38 bc	56.4 ab	20.0 ab	19.8 a	1.008 a	72.6 c	13.75 ab	0.070 b
5	5.92 a	59.5 b	17.1 b	18.6 a	0.918 a	75.9 bc	14.48 ab	0.096 ab
6	3.50 c	55.3 b	17.4 b	18.4 a	0.949 a	75.4 bc	16.13 a	0.139 a
Média	5,26	60,1	19,5	20,2	0.970	76.1	14.38	0.097
CV (%)	23,2	9,5	16,6	15,1	7,4	4,4	14,2	34,7

Médias seguidas de mesma letra nas colunas não diferem entre si pelo teste de Tukey ($p < 0,05$).

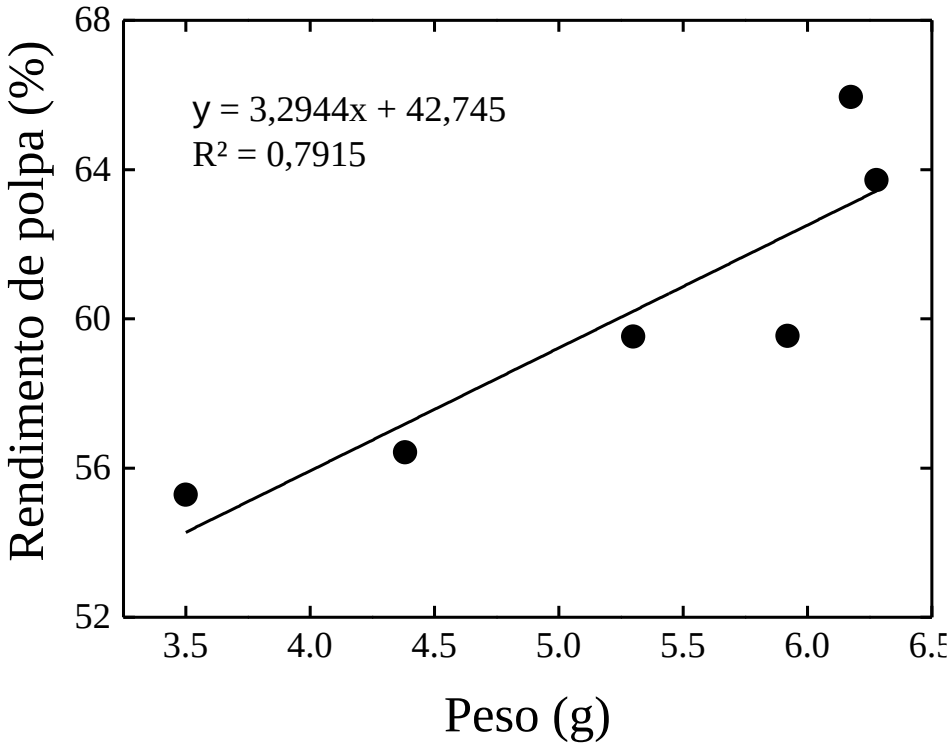

Fig. 1 *Relação entre peso e rendimento de polpa dos frutos em genótipos de guabirobeira. Modelo linear significativo ($p < 0,05$). Lages, SC, safra 2018/2019.*