

## Composição química de diferentes cultivares de Guavira

Gabriela Torres Silva<sup>1</sup>, Luís Felipe Lopes Lorenzon<sup>2</sup>, Camila Jordão Candido<sup>3</sup>, Ana Cristina Araújo Ajalla<sup>4</sup>, Rita de Cássia Avellaneda Guimarães<sup>5</sup>.

<sup>1</sup>Discente, Curso de Nutrição, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande, MS, Brasil. Autor correspondente: gabitorres483@gmail.com.

<sup>2</sup>Discente, Curso de Nutrição, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande, MS, Brasil.

<sup>3</sup>Técnica em Alimentos e Laticínios, Curso Alimentos/Tecnológico, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

<sup>4</sup>Pesquisadora, Agência de Desenvolvimento Agrário e Extensão Rural (Agraer), Campo Grande, MS, Brasil.

<sup>5</sup>Docente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

**Introdução:** A guavira *Campomanesia adamantium* (Cambess), é uma espécie frutífera do Bioma do Cerrado, natural do Centro-Oeste. **Objetivo:** Analisar a composição química de diferentes cultivares de guavira. **Metodologia:** As amostras foram coletadas em diferentes regiões do município de Campo Grande (MS), os frutos sofreram processo de trituração. As análises da composição físico-química de diferentes cultivares de guavira (n=3) foram realizadas no fruto após ser seco em estufa, em triplicata, de acordo com as normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz. A análise da umidade foi realizada em estufa a 105°C até peso constante. A análise do resíduo mineral fixo foi realizada por incineração em mufla a 550°C. O teor de lipídeos totais foi determinado por extração em aparelho de Soxhlet. A proteína foi determinada pelo conteúdo de nitrogênio total, segundo método do micro Kjeldahl e o fator de 6,25 usado para a conversão do teor de nitrogênio em proteína bruta. Os carboidratos foram determinados pelo método de Lane-Eynon. O teor de fibra alimentar foi estimado por diferença. Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância e as médias foram comparadas entre si pelo teste Tukey, a 5% de probabilidade. **Resultados:** Obteve-se os seguintes valores em g/100g, identificados e representados numericamente por amostra 1; 2; e 3. Umidade (75,97)<sup>1</sup>; (75,38)<sup>2</sup>; (73,86)<sup>3</sup>. Proteínas (1,39)<sup>1</sup>; (1,57)<sup>2</sup>; (1,62)<sup>3</sup>. Lipídeos (1,06)<sup>1</sup>; (1,09)<sup>2</sup>; (1,24)<sup>3</sup>. Carboidratos (10,51)<sup>1</sup>; (11,10)<sup>2</sup>; (10,31)<sup>3</sup>. Fibras (11,04)<sup>1</sup>; (10,84)<sup>2</sup>; (12,95)<sup>3</sup> e cinzas (0,21)<sup>1</sup>; (0,01)<sup>2</sup>; (0,01)<sup>3</sup>. Notou-se que o cultivo de gabirobeiras em diferentes tipos de solo e localidade não apresentam divergência extrema entre os valores da composição de seus frutos. **Conclusão:** É possível notar semelhança entre os valores obtidos, e em outros estudos com frutos da mesma espécie. Porém, diferem em alguns aspectos, como no teor de lipídeos e proteínas (0,12%; 0,50% respectivamente)<sup>1</sup>, sendo importante ressaltar que mesmo consistindo um mesmo Bioma, o Cerrado é o segundo maior Bioma brasileiro e por este motivo, são comuns diferenças entre a composição dos frutos, devido características do solo, umidade, clima e variabilidade genética que pode ocorrer em frutos mesmo sendo estes da mesma espécie.

Palavras-chave: *Campomanesia adamantium*; Composição química; Frutos do cerrado.

<sup>1</sup>Silva MR, Lacerda DBCL, Santos GG, Martins DMO. Caracterização química de frutos nativos do cerrado. *Ciência Rural*, 38, 1790-1793, 2008.