

COMPOSIÇÃO BROMATOLÓGICA DA POLPA DA GUAVIRA (*Campomanesia adamantium*) ORIUNDA DO CERRADO PANTANAL

DIONIZIO, Bruna Gasparini¹ (bruh_dionizio@hotmail.com); **GONÇALVES, Giovana De Arruda Castelo**¹ (gi.castelo@outlook.com); **SALMAZZO, Gustavo Ruivo**³ (gustavosalmazzo@uems.br); **AVALHAES FILHO, Vande Roberto**¹ (vandezoo@hotmail.com); **CANCIO, Priscila Ferreira**¹ (pricancio@gmail.com); **PASQUETTI JUNIOR, Tiago**² (pasquettizoo@yahoo.com.br)

¹Discente do curso de Zootecnia da UEMS – Aquidauana;

²Docente do curso de Zootecnia da UEMS – Aquidauana;

³Químico do laboratório de Nutrição Animal da UEMS – Aquidauana.

A *Campomanesia adamantium*, conhecida como guavira ou gabiroba, pertence à família Myrtacea, e é de grande abundância no Cerrado-Pantanal. O fruto da guavira é utilizado pelos agricultores familiares da região, sendo explorados na forma de sucos, doces, sorvetes e até mesmo como matéria prima para a produção de licores. Além disso, ocasionalmente, pode servir como fonte de alimento para animais produzidos à pasto em regiões onde o fruto ocorre com mais frequência. Objetivou-se com esse trabalho avaliar a composição bromatológica da polpa da guavira. O projeto foi realizado no Laboratório de Nutrição Animal da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, Unidade de Aquidauana. A polpa foi separada da casca e das sementes por meio de dois processos, mecânico e manual. Os frutos processados manualmente foram coletados em propriedade rural de Aquidauana, e a polpa processada mecanicamente foi obtida em propriedade rural de Porto Murtinho e separada pela empresa Agro HB S. A. – Fazenda Campanário, Miranda-MS. Determinou-se a matéria seca (MS), umidade total, matéria mineral (MM) proteína bruta (PB), o extrato etéreo (EE) a fibra em detergente neutro (FDN) e a fibra em detergente ácido (FDA). O teor de umidade, MS, MM, PB, EE, FDN e FDA para o processamento mecânico foram de 80,67%, 93,58%, 3,64%, 0,86%, 5,46%, 34,25%, 2,85% respectivamente e para a separação manual foram encontrados valores de 91,73% de umidade total, 44,48% de MS, 2,72% de MM, 0,95% de EE, 3,98% de PB, 4,88% de FDN e 4,46% de FDA. Na literatura se encontram valores dissemelhantes aos valores encontrados no presente trabalho, podendo ser justificado pela diferença de solos, pela variação climática, época de colheita dos frutos, pelo processamento bem como seu armazenamento. A diferença dos teores de MS do processamento mecânico para o manual pode ser justificada pela reação de Maillard; por ser um alimento que contém carboidratos, a alta temperatura para a determinação da MS pode ter contribuído para a complexação entre proteínas e carboidratos, por meio da formação de moléculas instáveis, dificultando a evaporação da água. Os frutos que foram processados mecanicamente foram colhidos na safra de 2015 em propriedade rural da cidade de Porto Murtinho e para o processamento manual os frutos foram colhidos na safra de 2017 em Aquidauana, sendo esta uma justificativa pela diferença entre os valores encontrados para as análises realizadas. Conclui-se que para ambos os processamentos a guavira apresentou considerável teor proteico. A polpa separada mecanicamente apresentou 29,37% a mais de FDN quando comparada com a polpa separada manualmente.

Palavras-chave: bromatologia, frutos do cerrado, gabiroba

Agradecimentos: À Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, e ao CNPq pela concessão da bolsa de Iniciação Científica.

Realização:

UFGD
Universidade Federal
da Grande Dourados

UEMS
Universidade Estadual
de Mato Grosso do Sul

Parceiros:

CAPES

CNPq
Conselho Nacional de Desenvolvimento
Científico e Tecnológico





ENEPEX

ENCONTRO DE ENSINO,
PESQUISA E EXTENSÃO

12º ENEPE UFGD - 9º EPEX UEMS

A INTERNACIONALIZAÇÃO DA UNIVERSIDADE E O FORTALECIMENTO DO ENSINO