**AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE FRUTOS DO CERRADO COM POTENCIAL PARA APLICAÇÃO NO ENRIQUECIMENTO DE ALIMENTOS**

**ALVES, Mariana de Melo¹** (mdemeloalves@gmail.com*);* **BENEDETTI, Silvia2**(silviabene@uems.com*);* **MADALOZZO, Elisângela Serenato2**(lisserenato@hotmail.com); **ALMEIDA, Layane Gois1** (layanegoiss@gmail.com)

¹ Dicentes do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS- Naviraí, PIBIC/UEMS;

2 Docentes do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí;

O Brasil é o terceiro produtor mundial de frutas frescas e quase toda a produção é destinada ao abastecimento interno. A maioria das frutíferas possui exploração predominantemente em pequenas e médias propriedades, incluindo a agricultura familiar. Esse cenário indica a possibilidade de expansão do mercado de frutas produzidas no país. Dentre os biomas brasileiros que podem contribuir para essa expansão está a região do Cerrado, segundo maior ecossistema brasileiro, superado apenas pela Amazônia, distribuído principalmente por todo Planalto Central do Brasil. Os frutos das espécies nativas do Cerrado oferecem um elevado valor nutricional, além de atrativos sensoriais, como cor, sabor, e aroma peculiares e intensos. São listadas 58 espécies de fruteiras nativas do Cerrado, com potencial de aproveitamento alimentar e agroindustrial, sendo que muitas dessas frutas são altamente nutritivas. Este projeto tem como objetivo avaliar a composição físico-química de frutos do Cerrado, seus subprodutos e resíduos, que apresentem potencial para aplicação no enriquecimento de alimentos. Os frutos selecionados para este estudo foram: duas variedades de manga: Manga coquinho (Mangifera indica L.) e Manga rosa (Mangifera indica) e a Pinha (Annona squamosa Linn). Os frutos foram selecionados baseando-se em dados da literatura e pesquisa com agricultores locais. Depois de selecionados e coletados, esses frutos foram processados no laboratório de alimentos da UEMS- Unidade de Naviraí, para obtenção da polpa, subprodutos e resíduos que foram utilizados para avaliação da composição físico-química. Os parâmetros físico-químicos da polpa e casca dos frutos foram realizados conforme metodologia da AOAC (2005) e IAL (2008): umidade, por secagem em estufa a 105ºC até peso constante; cinzas, através de calcinação em mufla a 550ºC; proteína, pelo método de Kjeldahl; Lipídeos, pelo método Soxhlet e carboidratos, pela subtração dos resultados das outras análises. Todas as análises foram realizadas em triplicata. Os resultados obtidos mostraram que o conteúdo de cinzas, fibras, proteínas e lipídeos foram encontrados em maior concentração na casca do que na polpa. Além disso, tanto para polpa e a casca, a manga coquinho e a manga rosa não diferem entre si com relação à quantidade de nutrientes. Em se tratando da pinha, a casca apresentou valor alto se comparado com os dos outros frutos. Esses resultados foram satisfatórios, pois mostraram que as cascas de todos os frutos apresentaram quantidade de nutrientes superiores ao encontrado nas polpas, o que as torna com grande potencial para aproveitamento dos resíduos. Dessa forma, pode-se concluir que é viável a aplicação desses frutos na elaboração e enriquecimento de alimentos, tornando-os mais saudáveis e funcionais.

**Palavras-Chave:** Frutos do Cerrado, Composição centesimal, Reaproveitamento de resíduos.

**Agradecimento:** Ao Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica PIBIC, vinculado a Fundação de Apoio ao Desenvolvimento do Ensino, Ciência e Tecnologia do Estado de Mato Grosso do Sul - FUNDECT/CNPq/UEMS pela concessão de bolsa de iniciação científica.