**RENDIMENTO DA POLPA E CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS DE FRUTAS NATIVAS COM POTENCIAL PARA CONSUMO HUMANO**

**Lorena Abdalla de Oliveira Prata Guimarães [[1]](#footnote-1)**

***André Angelo Bellon***

***Raiza Rainha Dorzenoni***

***Marianna Abdalla Prata Guimarães***

***Marilene Davel Dariva***

Resumo: *Com o intuito de ampliar o conhecimento sobre o potencial de consumo de frutíferas nativas não tradicionais na alimentação humana, este trabalho teve como objetivo quantificar o rendimento da polpa e avaliar características químicas de três frutas nativas com potencial para alimentação humana. Uma delas já é amplamente conhecida e consumida no Brasil – a jabuticaba, Plinia jaboticaba. As outras duas são a Eugenia pyriformis (uvaia) e a Garcinia brasiliensis (bacupari-anão). As análises de rendimento da polpa, teor de sólidos solúveis totais (SST), pH, acidez titulável (AT), vitamina C e o cálculo do “ratio” (SST/AT) foram realizados em frutos frescos. A uvaia apresentou RP e teor de vitamina C superiores. O teor de sólidos solúveis totais (SST) e a “ratio” foram maiores para a jabuticaba. Das três espécies avaliadas, a uvaia é a que apresenta o maior potencial para agroindústrias de produção de polpa. Também é a que apresenta o maior teor de vitamina C, o que indica o potencial dos frutos para introdução na dieta alimentar.*

Palavras-chave: *Eugenia pyriformis; Garcinia brasiliensis; Frutas nativas; Vitamina C.*

1. Incaper/CRDR Centro Serrano, Brasil, lorena.prata@hotmail.com, aa-bellon@hotmail.com, raiza\_rainha\_vni@hotmail.com, marianna.prata@hotmail.com, marilene.dariva@gmail.com. [↑](#footnote-ref-1)