

CARACTERIZAÇÃO FÍSICA E QUÍMICA DE FRUTOS DE UVAIA (*Eugenia uvalha* Cambess).

ULIANA, M. R. (1); VENTURINI FILHO, W. G. (1); ALVES, R. E. (2)

(1) Faculdade de Ciências Agrônômicas - Departamento de Gestão e Tecnologia Agroindustrial - Laboratório de Bebidas-Caixa Postal 237, Cep 18610-307, UNESP - Botucatu, SP, Brasil. E-mail: mruliana@gmail.com

(2) EMBRAPA Agroindústria Tropical.

A uvaia (*Eugenia uvalha* Cambess), também conhecida como uvalha, uvaia-do-mato, uvalheira, ubaia do campo e pitombo, é uma espécie arbórea da família Myrtaceae. Seus frutos podem ser consumidos *in natura*, na forma de sucos, geléias e doces em pasta. Este trabalho tem como objetivo principal avaliar a qualidade de frutos de uvaia, oriundos da zona litorânea do Estado do Ceará, através da caracterização física e química, visto que esta é uma espécie que ainda tem seus frutos pouco caracterizados. As análises físicas realizadas foram: peso e porcentagem de semente e polpa; as químicas foram: sólidos solúveis, pH, acidez total titulável, *ratio*, açúcares solúveis totais, açúcares redutores, amido, carotenóides totais, carotenóides expressos como betacaroteno, pectina total, pectina solúvel, antocianinas, flavonóides amarelos, vitamina C total, fenólicos totais e taninos condensados. Os frutos coletados foram divididos em três grupos e analisados. Os resultados foram expressos em médias, submetidas à desvio padrão e variância. Os frutos de uvaia possuem alto rendimento de polpa (em média 80% polpa e 20% sementes), elevada acidez (2,31% em ácido cítrico) e baixo pH (aproximadamente 2,8). Os teores de açúcares encontrados nos mostram que a uvaia é uma fruta que acumula sacarose (1,32%) e quase nada de amido (0,32%). Os teores de fenólicos totais e taninos condensados da uvaia são relativamente altos, quando comparado a outras espécies de mirtáceas. Através dos resultados obtidos pode-se concluir que os frutos de uvaia são indicados para uso na indústria, na elaboração de polpas, sucos e doces, devido a sua elevada acidez e também pelo seu alto rendimento de polpa. Observou também, que a quantidade de fenólicos presentes é alta, portanto estudos sobre a atividade antioxidante deste fruto devem ser realizados.

Palavras Chave: uvalha, pitombo, análises químicas.