



ESTUDO DE POSSÍVEIS VARIEDADES DE CAMBUCI (*Campomanesia phaea* (O. Berg.) Landrum) ATRAVÉS DA CARACTERIZAÇÃO DO FRUTO

Silva, I.G¹.; Correia, A.F.K².; Bigaran, J.T².; Baptista, C.P².; Carmo, L. F².; Spoto, M.H.F²

¹Centro de Energia Nuclear na Agricultura (CENA) - campus "Luiz de Queiroz" - Universidade de São Paulo (USP), Piracicaba, São Paulo, e-mail: galvaioigor@yahoo.com.br,

²Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição - Faculdade de Ciência e Tecnologia de Alimentos - campus "Luiz de Queiroz" - Universidade de São Paulo (USP), Piracicaba, São Paulo.

O cambuci é uma fruta endêmica da Mata Atlântica, que se encontra ameaçado de extinção, carecendo de maiores estudos. Produtores relatam uma diferenciação de espécies não encontrada na literatura, principalmente ligada ao tamanho, formato e sabor. Neste contexto o objetivo do trabalho foi estudar as possíveis diferenças entre quatro variedades de cambuci (A;B;C;D), através da caracterização do fruto. As análises de cinzas, umidade, pH, sólidos solúveis, acidez titulável e ácido ascórbico. O *ratio* foi determinado pela razão sólido solúvel e a acidez titulável, e peso médio por determinação direta. Em relação ao teor de cinzas (valor médio de 2,71%) a variedade A não diferiu de B e C, e os valores para cinzas de C e D não diferiram estatisticamente. A umidade das variedades A, B e D do cambuci não diferiram estatisticamente, a variedade C apresentou maior valor 89,79% não diferindo da variedade D. Para o pH ocorreu variação de 2,97 a 2,75 entre as amostras A e D; os valores de sólidos solúveis apresentaram 13,06°Brix variedade A, não diferindo da B, e 8,68°Brix variedade C, que diferiram das demais amostras. A variedade D foi a que apresentou maior valor para acidez titulável e a variedade B apresentou a menor acidez com 2,55 gramas de ácido cítrico em 100 gramas de fruto, Para o *ratio* o valor encontrado para variedade B foi 2,85 vezes maior que o encontrado para variedade C, que não diferiu da variedade D. Quanto ao teor de ácido ascórbico todos os resultados encontrados diferiram estatisticamente entre si, variando de 47,38 a 13,05 (mg100g⁻¹) para as variedades D e C respectivamente. Considerando-se os dados obtidos, a acidez e o *ratio* da variedade B chamam atenção, pois diferiram das demais mostrando um fruto mais propício ao consumo *in natura*. Em todas as outras análises existiu diferença estatística de pelo menos uma variedade, esses dados devem ser lidos com cautela, pois sofrem influência de condições edafoclimáticas, mas apontam uma possível diferenciação, só podendo ser confirmada com mais estudos específicos.

Agradecimentos: Zé Ferro, produtor da região de Mogi das Cruzes no interior do estado de São Paulo.