



POTENCIAL TECNOLÓGICO DE FRUTAS EXÓTICAS

Grizotto, R.K.¹, Silva, J.A.A.¹, Miguel, F.B.¹, Ticelli, M.¹, Barbaro, I.M.¹, Toga, R. M.¹

¹ Polo Regional de Desenvolvimento Tecnológico dos Agronegócios da Alta Mogiana – Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios. Avenida Rui Barbosa, s/n.º, Colina, SP. e-mail: reginaग्रizotto@apta.sp.gov.br

O objetivo deste trabalho foi avaliar comparativamente os frutos de duas plantas distintas de dovalis (*Dovialis abyssinica* Warb.) cultivadas na Estação Experimental de Citricultura de Bebedouro por meio de análises físicas e físico-químicas. O dovalis é uma espécie da família Salicaceae, originária da África. Neste estudo foram utilizados aproximadamente dois quilos de frutos de duas plantas consideradas de maior e menor acidez, colhidos na fase de maduros em junho de 2011 e analisados no laboratório do PRDTA-Alta Mogiana. Para diferenciação entre as plantas, os frutos de maior e menor acidez foram denominados de Dovialis e Dovialis Romana, respectivamente. Os resultados mostraram elevados rendimentos em suco, acima de 78% com baixo teor de resíduos (casca+semente), na ordem de 11% (Dovialis) a 18% (Dovialis Romana). Como era esperado, a principal diferença entre os frutos é a acidez, cerca de 3 vezes maior na Dovialis com 5,5 g ácido cítrico.100 g⁻¹ polpa, em comparação à Romana. O teor de sólidos solúveis também foi menor nos frutos mais ácidos (12%) e, conseqüentemente, menor índice de maturação ou "Ratio" (2,16), em comparação aos frutos de Dovialis da planta original (7,55). Um ponto favorável do Doviális foi a coloração amarelo alaranjado atrativa, conforme as coordenadas de cromaticidade a* = 18,60 (vermelha) e b* = 20,58 (amarela), semelhante a cor da manga. Estes valores de a* e b* também indicam a prevalência dos carotenóides sobre outros pigmentos presentes nesta fruta. A polpa dos frutos do Dovialis Romana apresentou coloração amarelo-esverdeado (a* = 9,01; b* = 33,15). As diferenças nos valores de a* e b* podem estar associadas a possíveis variações climáticas, do ponto de colheita, entre outras, resultando em diferenças na quantidade de carotenóides encontrados. Podemos concluir que os frutos menos ácidos, Dovialis Romana, apresentam potencial duplo, ou seja, podem ser utilizados tanto para consumo ao natural como industrial, em função da baixa acidez. Os frutos mais ácidos, Dovialis, destinam-se principalmente à produção de doces e sucos, com destaque para a coloração da polpa vermelho-amarelada bastante atrativa. O Dovialis é uma espécie com bom potencial de mercado que poderá trilhar o caminho das frutas exóticas com plantios comerciais no Brasil.