

Notícias do Pomar (/search,Notícias do Pomar,1.jhtml)

Elaboração de geleia de cagaita como métodos de conservação e aproveitamento de frutos do Cerrado

Produção da cagaita se concentra entre os meses de outubro a dezembro, ocorrendo cerca de 500 a 2000 frutos/planta

👤 Jornal da Fruta (/author/publicacoesdafruta/index.jhtml) 📅 Segunda-feira , 03 de Agosto de 2020 18:28

Imagens



(/files/085f926d9cf7937c90aea0d2c8173054/midia_foto/20200803/Imagens-nota-tecnica.jpg)

O Cerrado Brasileiro corresponde a uma vasta área territorial com aproximadamente 2 milhões de km² que compreende a 22 % de todo território nacional e apresenta uma ampla biodiversidade de flora com aproximadamente 12 mil espécies de plantas nativas conhecidas. Esse bioma tem despertado grande interesse por parte dos pesquisadores e ao mesmo tempo uma enorme preocupação, pois o mesmo tem sido extremamente devastado nos últimos anos, havendo assim uma grande perda da biodiversidade e consequentemente desperdício de uma boa fonte de fitoquímicos, provenientes dos frutos do cerrado.

Dentre as espécies presentes nesse bioma, a cagaita (*Myrciaria cagaita* (Sw.) DC), pertencente à família *Myrtaceae*, é um fruto globoso, com polpa de coloração creme e de sabor



Da FRUTA
O veículo de informação do fruticultor

em fitoquímicos como, por exemplo, flavonoides, carotenoides e taninos, também possui alto teor de vitamina C. Esses constituintes conferem ao fruto elevada capacidade antioxidante. Assim, os cagaitas apresentam-se como frutas ideais para quem quer que estes possam reagir com as moléculas biológicas, ajudando a prevenir inúmeras doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) como câncer, aterosclerose, artrite reumática, entre outras.

(<http://site.revistadafruta.com.br>)



De acordo com uma pesquisa realizada pela *Brasil Food Trends 2020*, os consumidores estão preferindo a ingestão de alimentos mais saudáveis com qualidades nutricionais e sensoriais que possam promover bem estar. Portanto, é interessante a inserção de formulações e produtos desenvolvidos à base de frutos do cerrado, como por exemplo da cagaita devido aos efeitos benéficos que a mesma pode proporcionar à saúde.

A produção da cagaita se concentra entre os meses de outubro a dezembro, ocorrendo cerca de 500 a 2000 frutos por planta. Entretanto, a mesma possui alta perecibilidade, o que prejudica a comercialização do fruto *in natura*. Assim, faz-se necessário a aplicação de métodos de conservação e aproveitamento desse fruto que permitam o seu fornecimento durante todo o ano e também possa atender a demanda do mercado por produtos saborosos e com potencial funcional.

O processamento de sorvetes, compotas e bebidas são uma boa alternativa para conservação de frutos altamente perecíveis. Outra possibilidade muito utilizada é a elaboração de geleias. De acordo com a legislação a geleia, é um produto alimentício obtido pela cocção de frutas, inteiras ou em pedaços, polpa ou suco, com açúcar e água e concentrado até consistência gelatinosa. **Em um estudo realizado pela Universidade Federal de São João Del Rei- Campus Sete Lagoas**, obteve-se teores de flavonoides satisfatórios para geleia de cagaita quando comparado ao teor encontrado por Santos (2015) em frutos de cagaita *in natura*. É de grande interesse científico o estudo dos flavonoides devido aos efeitos benéficos à saúde humana. Tem sido relacionado à atividade antialérgica, anti-inflamatória, antiviral, antialérgica e antioxidante.

Considerando que a geleia de cagaita é um produto açucarado e que geralmente é consumida em baixa quantidade, é interessante detectar a presença de compostos bioativos, pois estes ainda que baixos, contribuem para a saúde e bem estar do consumidor.

Diante do exposto, pode-se ressaltar também a importância da preservação do Cerrado buscando, resgatar a preservação de árvores frutíferas nativas do Cerrado e a conscientização da população sobre o plantio e proteção dessas espécies. * **Bárbara Teixeira Schultz**, Graduanda em Engenharia de Alimentos- Universidade Federal de São João Del Rei- *Campus Sete Lagoas/MG*; * **Bárbara Moreira Silva**, Mestranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Universidade Federal de Viçosa, MG;

* **Lanamar de Almeida Carlos**, Departamento de Engenharia de Alimentos - Universidade Federal de São João Del-Rei - *Campus Sete lagoas/MG*.

Referências bibliográficas: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DA ALIMENTAÇÃO. **Compêndio da legislação brasileira de alimentos**. São Paulo, 1992. CARDOSO, L.M.; MARTINO, H.S.D.; MOREIRA, A.V.B.; RIBEIRO, S.M.R.; PINHEIRO-SANT'ANA, H.M. 2011. **Cagaita (*Eugenia dysenterica* DC.) of the Cerrado of Minas Gerais, Brazil: Physical and chemical characterization, carotenoids and vitamins**. *Food Res. Int.* 44, 2151-2154. DUARTE, E. L.; ALMEIDA-CARLOS, L.; RODRIGUES, C. G.; ANDRADE, R. M.; OLIVEIRA, K. G. 2017. **Influência da liofilização sobre os carotenoides de frutos do cerrado e comportamento higroscópico dos produtos liofilizados**. *Perspectivas online: Biológicas e Saúde*, v. 23, p. 22-33. GENOVESE, M.I.; SILVA PINTO, M.; GONÇALVES, A.E.S.S.; LAJOLO, F.M. 2008. **Bioactive compounds and antioxidant capacity of exotic fruits and commercial frozen pulps from Brazil**. *Food Sci. Technol. Int.* v.14, 207-214. GONZÁLEZ-GALLEGO, J.; GARCÍA-MEDIAVILLA, M.V.; SÁNCHEZ-CAMPOS, S.; TUÑÓN, M.J. **Anti-Inflammatory and Immunomodulatory Properties of Dietary Flavonoids**. *Polyphenols in Human Health and Disease*, EUA, v. 1, p. 435-452, 2014. Instituto de Tecnologia de Alimentos - ITAL. (2010). *Brasil Food Trends 2020* (176 p.). São Paulo: Gráfica Ideal. KANWAR, A., & BUDHWAR, S. (2018). **Utilization of star fruit (*Averrhoa carambola*) into value added products and their storage stability**. *International Journal of Food Science and Nutrition*, 3(1), 77-80. KLINK, C. A.; MACHADO, B.R. **A conservação do Cerrado brasileiro**. *Megadiversidade* vol. 1 n.1 julho 2005. LACHMAN, J., ORSAK, M., HEJTMANKOVA, A., KOVAROVA, E. 2010. **Evaluation of antioxidant activity and total phenolics of selected Czech honeys**. *Food Science and Technology*, v. 43, p. 52-58. LORENZI, H.; BACHER, L.; LACERDA, M.; SARTORI, S. 2006. *Frutas brasileiras e exóticas cultivadas*. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 640 p. MELO, E.; MACIEL, M.; LIMA, V.; LEAL, F.; CAETANO, A.; NASCIMENTO, R. 2006. **Capacidade antioxidante de hortaliças usualmente consumidas**. *Ciência Tecnologia Alimentos*, v. 26, n. 3, p. 639-644. OLIVEIRA JÚNIOR, A. M., CONCEIÇÃO SOARES, D. S., SANTOS, J. T. S., & NUNES, T. P. (2016). **Avaliação de diferentes modelos de secagem para liofilização de mangabas maduras com diferentes diâmetros, através de indicadores de desempenho**. *Scientia Plena*, 12(5), 1-6. <http://dx.doi.org/10.14808/sci.plena.2016.054210>. RATNAM, D.; ANKOLA, D.; BHARDWAJ, V.; SAHANA, D.; KUMAR, M. 2006. **Role of antioxidants in prophylaxis and therapy: A pharmaceutical perspective**. *J. Control Release*, v. 113, n. 2, p. 189-207. REIS, A.; SCHMIELE, M. **Characteristics and potentialities of Savanna fruits in the food**

VEJA TAMBÉM...



Parceria entre startup do agro e indústria leva rastreabilidade para citricultores (/noticias-do-pomar/parceria-entre-startup-do-agro-e-industria-leva-rastreabilidade-para-citricultores,365477.jhtml)

Empresa de óleos essenciais subsidia implantação de rastreio para os produtores parceiros



Projeto mapeia produção de castanha de caju no Brasil em 2018 (/noticias-do-pomar/projeto-mapeia-producao-de-castanha-de-caju-no-brasil-em-2018,365326.jhtml)

Liderado pelo Ceará, estados do Nordeste são os principais produtores



Mais agro, menos custos (/noticias-do-pomar/mais-agro-menos-custos,365126.jhtml)

Projetos de pesquisa inovadores têm garantido o futuro das frutas na região



Produção de banana em sistema adensado aumenta em até 75% (/noticias-do-pomar/producao-de-banana-em-sistema-adensado-aumenta-em-ate-75p,362176.jhtml)

Numa área de meio hectare a previsão é que o agricultor Pedro possa colher 7 mil quilos de banana da terra, podendo gerar à família uma renda de R\$ 22.750,00

Mais lidas



Brasil é atualmente o maior produtor mundial de maracujá (/a-produtividade-alcancada-e-considerada-baixa-media-e-de-14-ton-ha-an/brasil-e-atualmente-o-maior-produtor-mundial-de-maracuja,305523.jhtml)

Livro em formato digital sobre cultivo do maracujá é disponibilizado gratuitamente



Mercado de nozes e castanhas crescerá 53% (/safra-2017-2018-deve-totalizar-38.800-toneladas-de-castanha-do-brasil/mercado-de-nozes-e-castanhas-crescera-53p,305682.jhtml)

Produtores de castanhas e nozes do Brasil articulam a criação de uma associação



1º Encontro Brasileiro de Produtores de Abacate e Avocado será realizado em Bauru/SP (/abpa-jaguacy-e-senar-sindicato-rural-de-bauru-promovem-evento-pioneiro/1-encontro-brasileiro-de-produtores-de-abacate-e-avocado-sera-realizado-em-bauru-sp,305467.jhtml)



VII Simpósio Brasileiro sobre a cultura do Maracujazeiro e II Seminário Sul-brasileiro sobre Maracujazeiro (/eventos/vii-simposio-brasileiro-sobre-a-cultura-do-maracujazeiro-e-ii-seminario-sul-brasileiro-sobre-maracujazeiro,305461.jhtml)

VII Simpósio Brasileiro sobre a cultura do Maracujazeiro e II Seminário Sul-brasileiro sobre Maracujazeiro

Acervo Digital Eventos (/Eventos/Index,726.Jhtml)
(Http://Banca.Maven.Com.Br/Pub/Revistadafruta/?
Flip=Acervo)



(http://banca.maven.com.br/pub/revistadafruta/?flip=acervo)



(https://pt-br.facebook)



Esteja sempre atualizado. Cadastre seu e-mail e receba as principais notícias gratuitamente.

NEWSLETTER
(http://site.revistadafruta.com.br)



A Revista da Fruta continua com o público do Jornal da Fruta. Circulamos para pomicultores e empresários de frutas de clima temperado e tropical, pesquisadores (centros de pesquisas estaduais e Embrapas), cooperativas e associados da Agapomi/RS, ABPM/SC, Frutipar/PR (maçã, frutas de caroço, uvas de mesa e vinho), Ascaban/SC (banana), Abanorte (Jaíba/MG e sul da BA), produtores de citros de São Paulo e Minas Gerais, Vale do Cai/RS-citros), Valexport/Vale do São Francisco (mamão, manga, uva sem semente, banana, melão), Sociedade Brasileira de Fruticultura (SBF), IBRAF, Abavar (Associação do bananicultores de Registro e região), Produtores de mamão do ES e BA, às direções das Ceasas do Brasil. Circulação nacional (Sul, Sudeste e Nordeste onde estão concentradas a maior produção de frutas do país) países do Mercosul, Itália, EUA, Espanha, Alemanha, Chile, Japão. O formato do veículo é revista, com 40 páginas normalmente, trimestral (março, junho, setembro e dezembro), tiragem de 15 mil exemplares (onde 12.672 revistas são postadas para os assinantes do JF online), impresso em papel couchê e para seu anúncio publicitário e matéria sair na edição, enviar material até as datas de fechamento indicadas abaixo. Estamos participando e cobrindo vários eventos frutícolas em diversas cidades e estados brasileiros, publicando congressos, simpósios, seminários, lançamento de produtos/serviços. Todo ano fazemos o caderno do Enfrute/Fraiburgo (julho), Senafrut/São Joaquim (maio). Estados por ordem de maior circulação: SP, RS, SC, PE, BA, PR, MG, RN, CE, ES, RJ, TO - Região Sul - 40%; Sudeste - 40% e Nordeste - 20%. Atinge circulação de 50% com produtores - Pesquisadores/Agrônomos 30% e empresários/técnicos - 20%. Continuaremos em 2018/19 circulando nos principais eventos frutícolas que acontecem pelo Brasil: Brasil Alimenta/Multiagro - Bento Gonçalves/RS, 13º Senafrut/São Joaquim/SC - XVI Enfrute - Fraiburgo/SC (Caderno de maçã, frutas de caroço, pequenas frutas e uva), 25ª Hortitec/Holambra/SP, Fenagri - Petrolina/PE e Juazeiro/BA (Caderno de manga, mamão, melão, banana, caju, abacaxi, acerola, graviola, uva sem semente) , Frutal - Fortaleza/CE, 8º Horti Serra em Caxias do Sul/RS, Congresso Mundial da Banana (Acorbat), XXV Congresso Brasileiro de Fruticultura/Porto Seguro/BA, 35ª Macfrut/Cesena/Itália e Cadernos Especiais regionais. Reserve seu espaço pelo fones (49) 3225-3547/9 9982-2152 - e-mail: jornaldafruta@jornaldafruta.com.br A Revista da Fruta é trimestral: Março, Junho, Setembro e Dezembro. Fechamento das edições da RF: 20/02, 20/05, 20/08 e 11/11/2017. Compartilhe e curta www.jornaldafruta.com.br (<http://www.jornaldafruta.com.br>) - www.revistadafruta.com.br (<http://www.revistadafruta.com.br>). A RF foca em suas edições: Pomicultura, Viticultura, Tomaticultura, Ambiente, Irrigação, Cultivo Protegido, Olho no Clima, matérias com produtores e artigos técnicos. Tendo espaço também para lançamentos de novos produtos de sua empresa.



industry, Braz. J. Food Technol. vol.22 Campinas 2019 Epub May 16, 2019. SANTOS, M.N. **Avaliação de polpa de cagaita (*Eugenia dysenterica* DC.) Submetida ao congelamento e atomização.** 2015. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal de Goiás, 2015.



JORNAL DA FRUTA

[Twitter \(https://www.twitter.com/jornaldafruta\)](https://www.twitter.com/jornaldafruta)

</author/publicacoesdafruta/index.jhtml>

ANTERIOR

« **Frutas tropicais geram lucro em microclimas no Oeste Catarinense**
(/eventos/frutas-tropicais-geram-lucro-em-microclimas-no-oeste-catarinense,365663.jhtml)
lucro-
em-
microclimas-
no-
oeste-
catarinense,365663.jhtml)

Comentários

0 Comentários **MavenGaz** **Entrar** ▾

Recomendar **Tweet** **Compartilhar**

Ordenar por **Mais votados** ▾

Iniciar a discussão...

FAZER LOGIN COM

OU REGISTRE-SE NO DISQUS

Nome

Seja o primeiro a comentar.

