

## Notas & Comunicações

### ARAÇÁ-BOI (*EUGENIA STIPTATA*, McVAUG) – ASPECTOS E DADOS PRELIMINARES SOBRE A SUA COMPOSIÇÃO QUÍMICA.

Jaime Paiva Lopes Aguiar ( \*)

O "araçá-boi" é um arbusto ou pequena árvore de ciclo relativamente curto, com frutos. O fruto é uma baga esférica ou levemente depresso pesando até 420g e medindo até 12cm de diâmetro de polpa mole, brancacenta de sabor ácido, mas agradável (Cavalcante, 1976), utilizado na fabricação de sorvetes, sucos, geléias e refrescos.

Para determinar a composição química, usamos frutos da Estação Experimental de Silvicultura Tropical do INPA, estrada Manaus-Caracaraí, Km 45. As amostras foram dessecadas em estufa a 110°C e maceradas em gral de porcelana. Carotenóides e vitamina C foram determinados na fruta natural tomando-se precauções contra a destruição daqueles consti-

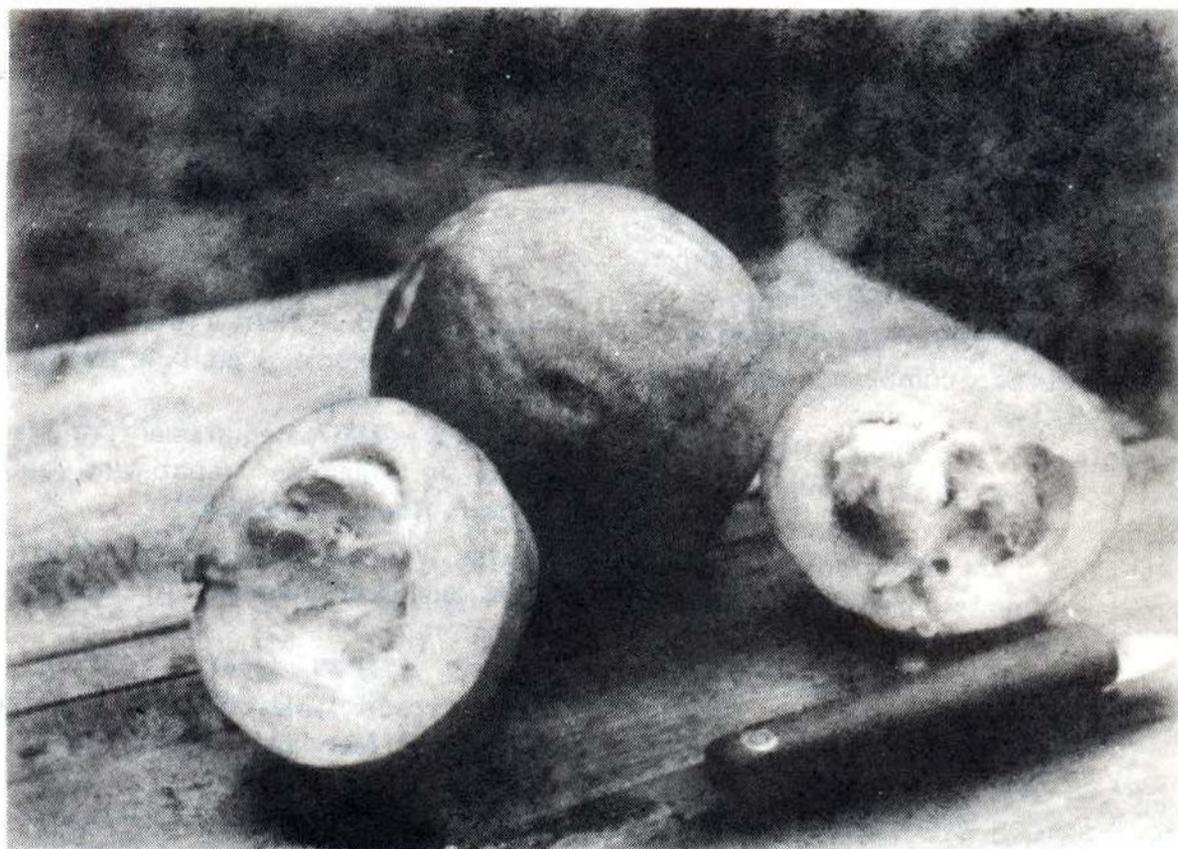


Fig. 1 — Frutos maduros (Cortesia do Depto. de Agronomia do INPA)

( \*) Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (INPA).

tuintes pela luz e evitando ser armazenadas durante qualquer período de tempo especialmente em locais quentes. Determinou-se análises próximas quanto ao teor para proteína, gordura, cinzas (Pear-

son, 1972), pH, vitamina C e  $\beta$  - caroteno (Horwitz, 1975).

A tabela I apresenta resultados comparando-se o valor nutritivo do "araçá-boi" com a "laranja".

TABELA I

Composição do araçá-boi (*Eugenia stiptata*) por 100 g em comparação com a laranja<sup>1</sup> (*Citrus sinensis*)

	Araçá	Laranja <sup>1</sup>
Umidade ( % )	90,0	87,7
Proteína (g)	0,6	0,8
Gordura (g)	0,2	0,2
Cinzas (g)	0,3	0,8
Carboidratos (g)	8,9	10,5
Energia (calorias)	39,8	42,0
Vitamina C (mg)	23,3	59,0
$\beta$ - caroteno (mg)	0,4	0,04
	Vitamina A (mg)	

1- Leung & Flores, 1961.

De acordo com estes resultados o araçá-boi mostrou-se uma fruta que contribui para alimentação. Seu suco tem um pH de 2,5. A quantidade de vitamina C é razoável quando comparada com outros tipos de frutos.

Adotando o método de eficiência básica de conversão de carotenóides ( $\beta$  - caroteno) em alimentos propostos pela FAO/OMS, o araçá-boi poderá contribuir aproximadamente com 9,0% de vitamina A, quantidade recomendada para um adulto. Vale ressaltar que o fruto em si é totalmente polpa comestível.

#### Summary

The composition of the *Eugenia stiptata* (araçá-boi) fruit was studied. The fruit is eaten in the natural form and stwed. Bromatology analysis showed that the nutritive values were reasonable.

#### Referências bibliográficas

- Cavalcante, P. B. - 1976. Frutas comestíveis da Amazônia. 2. ed. Pub. Av. M.P. E. Geoldi, 156p.
- FAO/OMS - 1967. Requirements of vitamin A, thiamine, reboflavine and niacin. **Report series (232)**
- Horwitz, W. - 1975. **Association of official analitical chemists**. 10. ed. Washington.
- Leung, W. W. & Flores, M. - 1961-**Food composition tables for use in Latin America**. Maryland, INCAP/ICNND. 145p.
- Pearson, D. - 1972. Laboratory techniques in Food Analysis. London & Boston. 315p.

(Aceito para publicação em 19/9/83)