

Notas & Comunicações

ARAÇÁ-BOI (EUGENIA STIPTATA, AUB.) PRELIMINARES SOBRE A SUA COMA

RAFAEL DE OLIVEIRA
Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia

Luana Fátima de Souza

O "aracá-boi" é um arbusto ou pequena árvore de ciclo relativamente curto, com frutos. O fruto é uma baya arredondada ou levemente deprimida pesando até 42g, medindo até 12cm de diâmetro. A casca mole, brancacenta de sabor ácido, mas agradável (Cavalcante, 1976). Utilizado na fabricação de sorvetes, sucos e outros produtos frescos.

Este trabalho foi desenvolvido no âmbito do Projeto de Pesquisa "Caracterização e Melhoramento Genético de Espécies de Frutíferas da Amazônia", financiado pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).

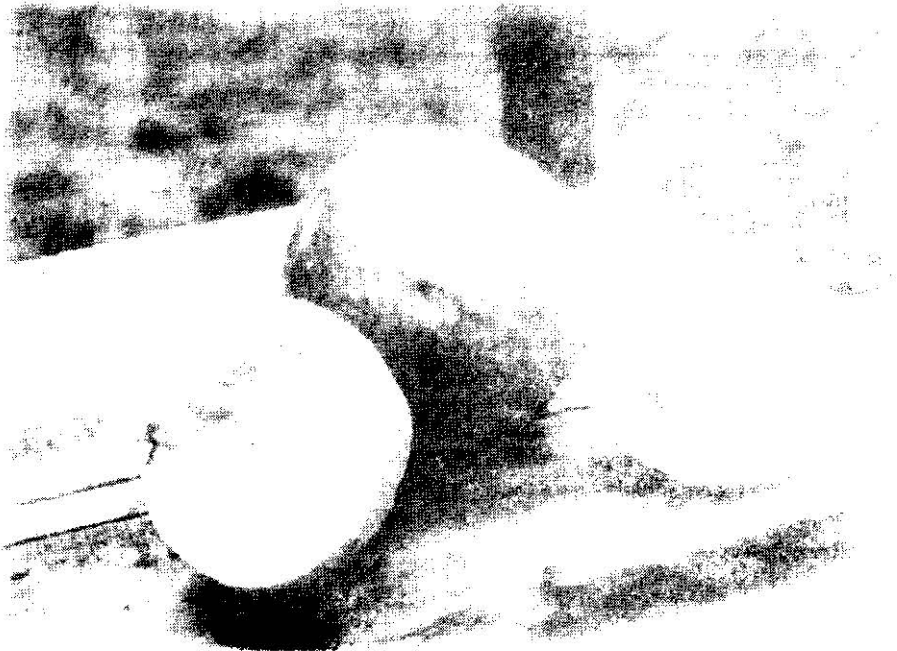


Fig. 1 — Frutos maduros

(*) Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia, Manaus, AM.

tuíntes 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 β caroteno (Horwitz, 1975).

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

TABELA I

Composição do aracá-boi (*Eugenia stiptata*) por 100 g em comparação com a laranja¹ (*Citrus sinensis*)

	Aracá	Laranja ¹
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
β - caroteno (mg)	0,4	Vitamina A (mg) 0,04

1— Leung & Flores, 1961.

De acordo com estes resultados o aracá-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 (β caroteno) em alimentos propostos pela FAO OMS, o aracá-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* (aracá-boi) fruit was studied. The fruit is eaten in the natural form and stewed. Bioratology 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, riboflavine and niacin. **Report series** (232)
- Horwitz, W. — 1975. **Association of official analytical 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)