



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
CURSO BACHARELADO EM GASTRONOMIA

Cinthy Rachel Lopes Moraes

DIVERSIDADE FRUTÍFERA DA UFRPE SEDE

RECIFE-PE
Dezembro de 2021

CINTHYA RACHEL LOPES MORAES

DIVERSIDADE FRUTÍFERA DA UFRPE SEDE

Relatório de Estágio supervisionado Obrigatório que apresenta à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientadora: Prof^a. Dr^a. Neide Kazue Sakugawa Shinohara

RECIFE-PE

Dezembro de 2021

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal Rural de Pernambuco
Sistema Integrado de Bibliotecas
Gerada automaticamente, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

L864d

Moraes, Cinthya Rachel Lopes Moraes

DIVERSIDADE FRUTÍFERA DA UFRPE SEDE / Cinthya Rachel Lopes Moraes Moraes. - 2021.
57 f. : il.

Orientador: Neide Kazue Sakugawa Shinohara.
Inclui referências.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Federal Rural de Pernambuco, , Recife,
2021.

1. Frutas. 2. Composição Nutricional. 3. UFRPE. I. Shinohara, Neide Kazue Sakugawa, orient. II. Título

CDD

CINTHYA RACHEL LOPES MORAES

DIVERSIDADE FRUTÍFERA DA UFRPE SEDE

Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório que apresenta à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Data: 10 de dezembro de 2021

Resultado:

Banca Examinadora

Neide Kazue Sakugawa Shinohara

Rodrigo Rosetti Veloso

Marcos José Correia

RECIFE-PE

Dezembro de 2021

AGRADECIMENTOS

O Bacharelado em Gastronomia foi um processo de autoavaliação e reconsiderações sobre o caminho que pretendo trilhar profissionalmente, onde fui capaz de conhecer meus limites físicos e mentais, superar desafios e amadurecer profissionalmente e pessoalmente. Foi um caminho que não construí sozinha, pois ninguém faz nada sozinho e sim um caminho que trilhei ao lado de pessoas maravilhosas, muitas que conheci neste ambiente e outras que já estavam comigo em minha vida.

Desse modo, agradeço primeiramente a minha família, mãe e irmãos, que apesar de nem sempre entenderam as mudanças que decidi para mim me apoiaram e incentivaram nos momentos mais difíceis e que acima de tudo me deram o suporte emocional que tanto precisava, principalmente neste período de pandemia em que estamos passando. Agradeço ainda aos amigos mais próximos como Clarinha, as meninas do Quinteto, meus amigos de curso Susy, Ray e Pedrinho que me mostraram no momento de dúvidas e de insatisfações comigo mesma que eu era capaz de ir muito além.

Agradeço por fim a minha orientadora professora Neide Shinohara que me recebeu de braços abertos e de forma acolhedora, me orientou, deu conselhos, que não desistiu de mim, me deu alguns puxões de orelha (merecidos), que não permitiu que viajasse na maionese durante o projeto ou que tentasse algo maior do que cabia neste primeiro momento, mas que sonhou junto comigo e me manteve dentro da realidade do que era cabível, me fazendo uma profissional melhor.

RESUMO

A Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE) campus sede, situado no bairro de Dois Irmãos em Recife, possui ampla diversidade frutífera, tanto nativa como exótica, devido à proximidade do Parque Estadual Dois Irmãos - Unidade de Conservação da Natureza de Mata Atlântica de Pernambuco, contribuição da população local e das pesquisas da comunidade da UFRPE. As frutas identificadas durante o levantamento de dados foram: abacate, abacaxi, acerola, amora preta, araçá, araticum do brejo, bacupari verdadeiro, banana, biri-biri, cabaça, caimito, cajá, cajú, carambola, coqueiro, fruta-pão, jaca, jamelão, jurubeba, laranja, limão, mabolo, manga, mamão, melão de são caetano, jurubeba, pittinga e pitomba. No decorrer da pesquisa constatou-se a importância dessas frutas tanto para a comunidade acadêmica como campo de pesquisa, como para a população do entorno e dos próprios estudantes que coletam essas frutas para consumo próprio. Este estudo se justifica pela necessidade de pontuar a diversidade frutíferas exóticas e nativas do campus com suas respectivas composições físico-química, baseado em levantamento bibliográfico para posteriores estudos nas diversas áreas do conhecimento da gastronomia.

Palavras-chave: frutas, composição nutricional, UFRPE.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 –	Divisão territorial da UFRPE – Campus Sede - áreas de coleta (A1 à A5). -----	13
Figura 2 –	Localização do Parque Dois Irmãos e seu entorno. -----	15
Figura 3 –	Abacateiro (<i>Persea americana</i>) -----	17
Figura 4 –	Abacaxizeiros com frutos. -----	18
Figura 5 –	<i>Malpighia emarginata</i> Sessé & Moc. ex DC. A - Árvore da acerola. B- Frutos verdes e maduros. -----	19
Figura 6 –	A esquerda frutos maduros e verdes da amora preta e a direita sua árvore. -----	20
Figura 7 –	A esquerda o araçazeiro e a direita frutos e folhas -----	21
Figura 8 –	Araticum do brejo (<i>Annona glabra</i> L.) -----	22
Figura 9 –	Bacupari verdadeiro (<i>Garcinia macrophylla</i> Mart.) -----	23
Figura 10 –	Bananeira (<i>Musa X paradisiaca</i> L.) -----	24
Figura 11 –	Biri-biri (<i>Averrhoa bilimbi</i> L.) -----	25
Figura 12 –	Árvores da <i>Crescentia Cujete</i> L.. A direita – árvore com frutos pequenos e A esquerda – árvore com frutos grandes. -----	26
Figura 13 –	Fruto da Cabaceira. A - Fruta fechada. B - Fruta aberta. -----	27
Figura 14 –	Caimito (<i>Chrysophyllum cainito</i> L.). A esquerda árvore com frutos e a direita o fruto aberto. -----	28
Figura 15 –	Cajá (<i>Spondias mombin</i> L.). -----	29
Figura 16 –	Cajueiro (<i>Anacardium occidentale</i> L.). A – árvore; B – frutos e folhas; e C – sagui se alimentando. -----	30
Figura 17 –	Cramboleira (<i>Averrhoa carambola</i> L.), A esquerda frutas e folhas e a direita a árvore. -----	32
Figura 18 –	Coqueiro (<i>Cocos nucifera</i> L.). -----	33
Figura 19 –	Fruta Pão (<i>Artocarpus altilis</i>) -----	34
Figura 20 –	Jaqueira (<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lam). -----	35
Figura 21 –	Jambo roxo (<i>Syzygium malaccense</i> L.). -----	36
Figura 22 –	Jamelão (<i>Syzygium cumini</i> L.), A esquerda a árvore e a direita frutas maduras e verdes no galho -----	37

Figura 23 –	Jenipapo (<i>Genipa americana</i> L.) -----	38
Figura 24 –	Jurubeba (<i>Solanum stramonifolium</i> Jacq.) -----	39
Figura 25 –	Laranjeira (<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osb) -----	40
Figura 26 –	Limão galego (<i>Citrus aurantifolia</i>). -----	41
Figura 27 –	Maçã de Veludo (<i>Diospyros discolor</i> Wild.) -----	42
Figura 28 –	Fruto da <i>Diospyros discolor</i> Wild. A- Fruto na árvore. B – Fruto. -----	43
Figura 29 –	Mamoeiro (<i>Carica papaya</i> L.) -----	44
Figura 30 –	Mangueira (<i>Mangifera indica</i> L.) -----	45
Figura 31 –	Melão de são caetano (<i>Momordica charantia</i> L.): A- Planta cobrindo a cerca. B – Fruto aberto C – Fruto maduro e fechado. -----	46
Figura 32 –	Pitangueira (<i>Eugenia uniflora</i> L.). -----	47
Figura 33 –	Pitombeira (<i>Talisia esculenta</i>). -----	48
Figura 34 –	Flores, folhas e fruto da Serigüela (<i>Spondias purpurea</i> L.) -----	49
Figura 35 –	Tamarindo (<i>Tamarindus indica</i> L.). -----	50

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

UFRPE	UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
CODAI	COLÉGIO AGRÍCOLA DOM AGOSTINHO IKAS
EMPETUR	EMPRESA PERNAMBUCANA DE TURISMO
ESAP	ESCOLA SUPERIOR DE AGRICULTURA DE PERNAMBUCO
IBGE	INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA
IPA	INSTITUTO DE PESQUISAS AGRONÔMICAS
TACO	TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS
UACSA	UNIDADE ACADÊMICA DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
UAEADTEC	UNIDADE ACADÊMICA DE EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA
UAG	UNIDADE ACADÊMICA DE GARANHUS
UAST	UNIDADE ACADÊMICA DE SERRA TELHADA
UFRPE	UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	12
1.1	OBJETIVOS	12
1.1.1	Objetivo Específico	13
1.2	MATERIAIS E MÉTODOS.....	13
1.3	DESCRIÇÃO DOS CAPÍTULOS	14
2	UFRPE – HISTÓRIA	14
3	RESULTADO – FRUTAS E PSEUDO FRUTAS	16
3.1	ABACATE (<i>Persea americana</i>).....	16
3.2	ABACAXI (<i>Ananas comosus</i> L. Merr.)	18
3.3	ACEROLA (<i>Malpighia emarginata</i> Sessé & Moc. ex DC).....	19
3.4	AMOREIRA PRETA (<i>Morus nigra</i> L.).....	20
3.5	ARAÇÁ (<i>Psidium cattleianum</i> Sabine).....	21
3.6	ARATICUM DO BREJO (<i>Annona glabra</i> L.)	22
3.7	BACUPARI VERDADEIRO (<i>Garcinia macrophylla</i> Mart.).....	23
3.8	BANANA (<i>Musa X paradisíaca</i> L.).....	24
3.9	BIRI-BIRI (<i>Averrhoa bilimbi</i> L.).....	25
3.10	CABAÇA (<i>Crescentia cujete</i> L.).....	26
3.11	CAIMITO (<i>Chrysophyllum cainito</i> L.).....	28
3.12	CAJÁ (<i>Spondias mombin</i> L.).....	29
3.13	CAJU (<i>Anacardium occidentale</i> L.)	30
3.14	CARAMBOLA (<i>Averrhoa carambola</i> L.)	31
3.15	COQUEIRO (<i>Cocos nucifera</i> L.).....	32
3.16	FRUTEIRA-PÃO (<i>Artocarpus altilis</i>).....	33
3.17	JACA (<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lam.)	34
3.18	JAMBO ROXO (<i>Syzygium malaccense</i> L.) E O JAMBO ROSA (<i>Syzygium samarangense</i>).....	35
3.19	JAMELÃO (<i>Syzygium cumini</i> L.).....	37
3.20	JENIPAPO (<i>Genipa americana</i> L.).....	38
3.21	JURUBEBA VERMELHA (<i>Solanum stramonifolium</i> Jacq.).....	39
3.22	LARANJA (<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osb.)	40
3.23	LIMÃO GALEGO (<i>Citrus aurantifolia</i>)	41
3.24	MABOLO (<i>Diospyros discolor</i> Willd.)	42
3.25	MAMÃO (<i>Carica papaya</i> L.)	43

3.27 MELÃO DE SÃO CAETANO (<i>Momordica charantia</i> L.).....	45
3.29 PITOMBA (<i>Talisia esculenta</i>).....	47
3.30 SERIGÜELA (<i>Spondias purpurea</i> L.).....	48
3.31 TAMARINDO (<i>Tamarindus indica</i> L.).....	49
4 CONSIDERAÇÕES FINAIS	50
REFERENCIAS	52

1 INTRODUÇÃO

A Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE) possui quatro unidades de ensino superior e uma de ensino médio e técnico, que são respectivamente: UFRPE – Sede, Unidade Acadêmica de Garanhuns (UAG), Unidade Acadêmica de Serra Talhada (UAST), Unidade Acadêmica do Cabo de Santo Agostinho (UACSA) e o Colégio Agrícola Dom Agostinho Ikas (Codai). Além da Unidade Acadêmica de Educação a distância (UAEADTec) e as cinco estações de pesquisa avançada, *campi* (UFRPE, 2019).

A UFRPE – Sede (latitude: -8,0163; longitude: -34,9504), situada no bairro de Dois Irmãos na cidade do Recife, possui 108 anos, sendo que há apenas 85 anos está nesta região. Quando o então Deputado Federal Agamenon Sérgio de Godoy Magalhães transfere do Engenho São Bento a Escola Superior de Agricultura de Pernambuco (ESAP), como a UFRPE era denominada, por meio do Decreto nº 82, de 12 de março de 1938 (MARTINS e LEITÃO, 2009). Próxima ao Parque Estadual Dois Irmãos, que é uma Unidade de Conservação da natureza – considerada uma das maiores áreas de preservação de mata atlântica em perímetro urbano, segundo a Secretaria do Meio Ambiente/PE – possui ampla diversidade botânica em seu território, tanto de plantas nativas como de plantas exóticas adaptadas em nosso território.

Para os botânicos são consideradas frutas, os frutos ou pseudofrutos desde que possuam suculência ou sejam carnudos, adocicados ou ácidos e possuam aromas característicos (FELIPPE, 2005). Geralmente são consumidas como sobremesas, na sua forma *inatura* ou como produtos doces. Na composição possuem alta atividade de água, carboidratos, vitaminas, minerais, fibras e outros compostos bioativos e indicado para pessoas que apresentam doenças metabólicas pois são pobres em gordura saturada (FELIPPE, 2005; SILVA, CLARO, 2019; LORENZI et al., 2006).

Considerando essa diversidade botânica de frutos e/ou pseudofrutos existente no território da universidade, a ausência de um (acervo catalográfico) e a subutilização destas riquezas alimentares, que o presente trabalho se propõe a pesquisar e pontuar as variedades botânicas que possuem frutos comestíveis presentes na UFRPE - Sede, e as respectivas composições químicas.

1.1 OBJETIVOS

Produção de um acervo catalográfico das frutas presentes no território da UFRPE – Sede.

1.1.1 Objetivo Específico

- Fotografar as árvores frutíferas encontradas no Campus Sede;
- Identificar a família botânica dos cultivares;
- Apresentar a composição química; e
- Desenvolver estratégias de uso das frutas no curso de gastronomia.

1.2 MATERIAIS E MÉTODOS

No estudo realizado no campus Sede da UFRPE (Figura 1) foi empregado tanto o processo de pesquisa investigativo de campo, buscando registrar por meio de fotos e coleta de amostras, como o processo de pesquisa bibliográfico que tem como intuito embasar a discussão sobre o material encontrado.

Figura 1 - Divisão territorial da UFRPE – Campus Sede - áreas de coleta (A1 à A5).



Fonte: Núcleo de tecnologia da informação UFRPE, 2014.

Essas duas linhas de pesquisa transitaram em paralelo, devido principalmente à sazonalidade do período frutífero das árvores, pois buscavam-se registros botânico tanto da planta como de seus frutos. Para tanto, foi realizado um roteiro de visita, começando na área A1 e terminando na A5 (Figura 1). Este roteiro foi realizado durante a primeira semana de cada mês a partir de agosto de 2021.

A parte documental foi adquirida através de pesquisa no acervo das bibliotecas existentes no campus, além da busca por material acadêmico e informações em artigos e periódicos online e sítios virtuais de diferentes áreas das ciências

Após a coleta, as frutas foram encaminhadas ao Laboratório de Microbiologia dos Alimentos, a fim de identificar a composição nutricional das mesmas e deste modo comparar com a composição disponível na literatura, observando se há ou não disparidade nos valores encontrados.

A metodologia empregada para determinação da composição química: Valor Energético, umidade, proteínas, carboidratos e cinzas, seguindo os métodos descritos nas Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz (IAL, 2008).

1.3 DESCRIÇÃO DOS CAPÍTULOS

Este TCC está dividido da seguinte maneira: o primeiro capítulo diz respeito à introdução; o segundo tratará sobre a história da UFRPE - sede; o terceiro às frutas e pseudofrutas encontrados no campus; o quarto capítulo sobre à discussão e considerações finais.

2 UFRPE – HISTÓRIA

A UFRPE teve sua origem em 3 (três) de novembro de 1912, na cidade de Olinda em instalações anexas ao Mosteiro de São Bento, a partir da criação das Escolas Superiores de Agricultura e Medicina Veterinária São Bento. Em 1917 transfere-se para o Engenho São Bento em São Lourenço da Mata, numa propriedade da Ordem Beneditina. Em 1936 passa a denominar-se Escola Superior de Agricultura de Pernambuco (ESAP). 1938 foi transferida para o Bairro de Dois Irmãos e em 1967 a instituição passou a ser denominada de Universidade Federal Rural de Pernambuco (LEÃO, 2013; MARTINS e LEITÃO, 2009; HOLANDA et al., 2013).

A região para onde a escola foi transferida é extremamente fértil, como se pode ver no trecho abaixo:

“A localidade para onde foi transferida a Escola tratava-se de um dos pontos mais pitorescos daquele arrabalde, na propriedade Pedra Mole, em Dois Irmãos, tendo sua área circunvizinha formada por 490 ha de férteis várzeas, vales e ladeiras, com possibilidades produtivas e distante de 11 Km do centro do Recife (MARTINS E LEITÃO, 2009 pág. 63)”

Em 1938, também é anexado à Escola o Instituto de Pesquisas Agronômicas (IPA), a Granja Dois Irmãos e o Jardim Zoobotânico. No entanto, o Jardim Zoobotânico em 1969 passou a ser administrado pela Empresa Pernambucana de Turismo (EMPETUR), sendo transformada em Reserva Ecológica 1987 e em 1997 passou a ser denominado de Parque Estadual de Dois Irmãos (LEÃO, 2013) – composto pelos açudes da Prata, do Meio e de Dois Irmãos, pela Mata de Dois Irmãos, pelo zoológico e pelo fragmento da antiga Fazenda Brejo dos Macacos – este último em processo de desapropriação – num total de 1.158,51 ha, Figura 2 (SEMAS, 2014).

Toda esta região é composta pela floresta nativa de Mata Atlântica, sendo uma área de alta biodiversidade (SEMAS, 2014). Dentro do campus, apesar de suas áreas construídas, há ainda grande quantidade de floresta, constituída em sua maioria por plantas nativas. No entanto, também existe espécies exóticas, que não pertencem ao bioma e nem ao Brasil, isto ocorre porque durante o processo de ocupação da região plantas nativas entraram em desuso enquanto as exóticas ganharam importância.

Figura 2 - Localização do Parque Dois Irmãos e seu entorno.



Fonte: SEMAS, 2014.

Algumas das árvores frutíferas encontradas no campus foram: jaca (*Artocarpus heterophyllus* L.), jambo roxo (*Syzygium malaccense* L.), o jambo rosa (*Syzygium samarangense*), acerola (*Malpighia emarginata*), mabolo (*Diospyros blancoi* A. DC), jamelão (*Syzygium cumini*), carambola (*Averrhoa carambola* L.), coco (*Cocos nucifera* L.), fruta pão (*Artocarpus altilis*), amora preta (*Morus nigra* L.), abacate (*Persea americana*), manga (*Mangifera indica* L.), limão galego (*Citrus aurantifolia*), jurubeba vermelha (*Solanum stramonifolium* Jacq.), cabaça (*Crescentia cujete* L.), biri-biri (*Averrhoa bilimbi* L.), cajá (*Spondias mombin* L.), seriguela (*Spondias purpurea* L.), caimito (*Chrysophyllum cainito* L.), araçá (*Psidium cattleianum* Sabine), pitanga (*Eugenia uniflora* L.), abacaxi (*Ananas comosus* L. Merr), mamão (*Carica papaya* L.), bacuripari-verdadeiro (*Garcinia macrophylla* Mart.), caju (*Anacardium occidentale* L.), pitomba (*Talisia esculenta*), laranja pera (*Citrus sinensis* L.), tamarindo (*Tamarindus indica* L.), araticum-do-brejo (*Annona glabra* L.), melão de são caetano (*Momordica charantia* L.), banana (*Musa X paradisiaca* L.), jenipapo (*Genipa americana* L.) entre muitas outras. No entanto, ainda não foi possível adquirir amostras de frutas de todas estas espécies, devido ao ciclo natural de produção de cada espécie botânica.

3 RESULTADO – FRUTAS E PSEUDO FRUTAS

Segundo Lorenzi et al. (2006), corroborado por Felipe (2005) e pela literatura botânica o órgão feminino da flor após fecundado, desenvolvido e contendo sementes é chamado de fruto. Já o pseudofruto é qualquer estrutura que não se origina do ovário da flor e que se conecta a semente servindo para atrair animais que a dispersem. A fruta por sua vez são frutos e pseudofrutos que são consumidos *in natura* pelo homem.

A seguir serão descritas em ordem alfabética do nome popular algumas das frutas encontradas na UFRPE – sede.

3.1 ABACATE (*Persea americana*)

Fruto do abacateiro (Figura 3). Originário da América Central e Norte da América do Sul, seu tronco pode atingir entre 12 e 20 metros de altura, suas folhas são perenifólias, dando a aparência de sempre verde a copa, por não perder as folhas velhas até que as novas já estejam formadas; e seus frutos possuem formato piriforme (em forma de pêra), esférico, elíptico ou oval, medindo até 18 cm de comprimento, casca e polpa esverdeada, sementes de

média a grande e relativamente soltas dentro da fruta, que amadurecem entre janeiro e agosto (DUARTE et al., 2016; BRITO, 2019; LORENZI, 2006).

Segundo IBGE (2018), o abacate é cultivado por todo país, sendo São Paulo e Minas Gerais os principais produtores nacionais. Duarte e colaboradores (2016) e Valente (2020) a polpa contém entre 67 e 78% de umidade, sendo rica em gorduras aproximadamente 250 g a cada 1 Kg de fruta, em vitaminas A, B e E, assim como em potássio e ácidos graxos insaturados e pobre em carboidratos de 0,4 a 4,8 g; possui ainda entre 1 e 3 g de proteína e 0,8 a 1,5 g de cinzas.

O fruto pode ser apreciado de várias formas, sendo no Brasil comumente consumido quando maduro, com adição de leite, açúcar, mel ou licores (LORENZI et al., 2006; FELIPPE, 2005; DUARTE et al., 2016). No México é consumido como molho, purê ou na salada, acompanhado de temperos como pimenta e sal (DUARTE et al., 2016).

Figura 3 – Abacateiro (*Persea americana*)



Fonte: Arquivo da autora.

3.2 ABACAXI (*Ananas comosus* L. Merr.)

Produzido em zonas tropicais, é nativa da região do Mato Grosso do Sul, Rondônia e Acre e áreas de cerrado (LORENZI et al., 2006). O fruto do abacaxizeiro (Figura 4) é habitualmente chamado de abacaxi e ananás, que significa na língua tupi-guarani “fruto que cheira” (SILVA et al., 2016; FELIPPE, 2005). Planta herbácea de 60 cm a 1 m de altura, perene e da família da Bromeliaceae. Folhas suculentas com ou sem espinhos e fruta carnosa formada pela infrutescência com aglutinação dos frutinhos, bagas, em espiral ao redor de um eixo central (LORENZI et al., 2006; SILVA et al., 2016; FELIPPE, 2005).

Segundo tabela TACO (2011) o abacaxi possui 86.3% de umidade; 0.9 g de proteína; 0.1 g de lipídeos; 12.3 g de carboidratos; 1.0 g de fibra alimentar; 0.4 g de cinzas; 22 mg de cálcio e 18 mg de magnésio.

Figura 4 – Abacaxizeiros com frutos.



Fonte: arquivo da autora.

Possui sabor ácido e adocicado, sendo apreciado na sua forma natural ou como sorvetes, doces, sobremesas, geléias, compotas e sucos (LORENZI et al., 2006; FELIPPE, 2005). Rica em vitamina B e C e em bromelina, enzimas proteolíticas, usada principalmente para amaciar carnes (FELIPPE, 2005).

3.3 ACEROLA (*Malpighia emarginata* Sessé & Moc. ex DC)

Cereja das Antilhas ou cereja do Pará são denominações brasileiras para uma frutinha arredondada, pequena (1 a 3 cm) e de cor vermelha arroxeada (Figura 5) quando madura, de sabor cítrico e de poupa amarela (LORENZI et al., 2006; LEMOS et al., 2019). É uma fruteira exótica de cultivo em regiões tropicais da América, que foi introduzida para o Nordeste através de ações da extensão rural na UFRPE e depois de adaptada em solo pernambucano, amplamente difundida para outras regiões do Brasil. Sua origem é dos países da América Central e do Norte da América do Sul (LEFFA et al., 2014; SHINOHARA et al., 2015)

A fruta da aceroleira é um forte antioxidante devido à alta concentração de vitamina C (1.000 a 4.676 mg/100g) e flavonóides como a rutina, sendo ainda fonte de pró-vitamina A ferro, cálcio e magnésio (TACO, 2011; ESTEVAM et al., 2018). É uma fruta perecível que geralmente é consumida in natura, na forma de suco/vitamina e em outras preparações (LEFFA et al, 2014; ESTEVAM et al., 2018).

As árvores de acerola presentes no campus sede da UFRPE, foram plantadas em 1958 pela professora na área de Engenharia Agrônoma Maria Celene Ferreira Cardoso de Almeda, nascida em Aveiro, Portugal e naturalizada brasileira, que trouxe sementes da planta em sua bagagem de uma viagem feita a Porto Rico (SHINOHARA et al., 2015).

Figura 5 - *Malpighia emarginata* Sessé & Moc. ex DC. A - Árvore da acerola. B- Frutos verdes e maduros.



Fonte: Arquivo da autora.

Composição da polpa de acerola obtiveram como resultado médio: 77.8% de umidade; 1.23 g de cinzas; 2.54 g de proteína; 82.42 g de Hidratos de Carbono (HC); e 4.12 de Ph. Comparando os valores encontrados com os de Pereira et al (2013), Tabela TACO (2011) e Costa (2013), conclui-se que as amostras coletadas na UFRPE são próximas às encontradas na literatura.

3.4 AMOREIRA PRETA (*Morus nigra* L.)

Árvore frutífera exótica, nativa da China e Japão, cultivada no Sul e Sudeste do Brasil e tendo como principal produtor o Rio Grande do Sul (LORENZI et al., 2006; CRUZ et al., 2017); mede entre 7 e 12 m de altura, suas folhas são caducifólias, caem em determinado período do ano quando há escassez de água; e suas frutas são formadas a partir de vários frutininhos ovais (drupas) dispostos ao redor de um eixo central, sendo dessa forma considerado uma infrutescência, de textura suculenta, sabor adocicado, levemente ácido e que amadurecem na primavera (LORENZI et al., 2006; ANTUNES 2002; MORAES et al., 2019).

A composição do fruto da amoreira (Figura 6) varia de acordo com as condições de cultivo, estágio de maturação e condições de colheita e pós-colheita (CAMARGO, 2019). É uma fruta rica em minerais como ferro, cálcio, selênio e potássio; vitaminas A, B, C e E; açúcares, compostos fenólicos e antioxidantes (MORAES et al, 2019; CAMARGO, 2019).

Figura 6 – A esquerda frutos maduros e verdes da amora preta e a direita sua árvore.



Fonte: arquivo da autora.

3.5 ARAÇÁ (*Psidium cattleianum* Sabine)

O araçazeiro é uma árvore nativa do Brasil e comum aos pomares domésticos ou de agricultura familiar, sendo natural de restingas litorâneas, na Mata Atlântica e no Planalto Meridional (LORENZI et al., 2006; FOCHEZATTO, 2018). Seu nome se origina da língua Tupi-guarini e significa “fruto que tem olhos” (Figura 7), devido à semelhança das sépalas do fruto com o olho (FOCHEZATTO, 2018). É considerada uma arvoreta ou arbusto que possui entre 1 e 9 m de altura, com troncos e ramos tortuosos de casca lisa e descamante na cor avermelhada ou castanho claro. Seus frutos são bagas globosas, amarelas ou avermelhadas com polpa succulenta e inúmeras sementes, de sabor doce acidulado e levemente picante (LORENZI et al, 2006; FOCHEZATTO, 2018; PEREIRA; 2018; CRIZEL et al., 2017; FELIPPE, 2005). Devido à sua presença em toda costa leste do país e a diferenças climáticas de cada região a arvoreta floresce e põe frutos em meses diferentes (FOCHEZATTO, 2018), sendo comum em Pernambuco encontrar os frutos em feiras orgânicas ou de rua no mês de março.

Figura 7 – A esquerda o araçazeiro e a direita frutos e folhas.



Fonte: arquivo da autora.

É consumida geralmente na sua forma natural ou em doces, molhos e sobremesas, sendo uma fruta rica em vitamina C (200 – 242 mg), A e E; antioxidantes, potássio, cálcio, zinco e ferro. O fruto possui entre 83% e 87% de umidade, 3 e 5 g de cinzas, 4 e 7 g de proteína, 1.4 e 1.6 g de lipídeos e entre 15 e 55 g de carboidratos (FOCHEZATTO, 2018; PEREIRA; 2018; CRIZEL et al., 2017).

3.6 ARATICUM DO BREJO (*Annona glabra* L.)

Araticum-do-brejo, araticum-do-mangue, araticupana e paña são alguns dos nomes populares atribuídos ao *Annona glabra* L. (Figura 8). É uma árvore frutífera comum em todo continente americano, sendo no Brasil encontrada principalmente na região costeira, pois necessitam de solo úmido para sobreviver. Árvore perenifólia de 3 a 6 m de altura, seu fruto possui formato cônico, polpa fibrosa e succulenta, sabor adocicado e cerca de cem sementes por fruto (LORENZI et al., 2006; SARMENTO, 2016; LARANJEIRA, 2016). Apesar de ser rica em vários nutrientes e antioxidantes seu fruto não é apreciado, sendo seu tronco bastante utilizado na fabricação de moveis de carpintaria e seu fruto e folhas utilizados em medicamentos como antiinflamatórios e anticarcinogênicos (SARMENTO, 2016; LARANJEIRA, 2016).

Figura 8 - Araticum do brejo (*Annona glabra* L.)



Fonte: arquivo da autora.

3.7 BACUPARI VERDADEIRO (*Garcinia macrophylla* Mart.)

Popularmente chamado de bacuripari-verdadeiro, bacuri ou bacuripari-da-várzea, o fruto da *Garcinia macrophylla* Mart. (Figura 9) pode ser encontrado facilmente na Floresta Amazônica em terra firme ou de várzea. Pode medir entre 10 e 20 m de altura, sua copa possui folhas perenifólias e seus frutos são lisos ou rugosos, de casca grossa e amarelada, com formato ovoides e de tamanhos variados. Sua polpa é branca e possui de três a quatro sementes (LORENZI et al, 2006; FELIPPE, 2005).

Figura 9 – Bacupari verdadeiro (*Garcinia macrophylla* Mart.).



Fonte: arquivo da autora.

O fruto do bacuripari-verdadeiro é consumido principalmente na sua forma natural, no entanto também podem ser produzidos sorvetes e doces (LORENZI et al, 2006; FELIPPE, 2005). O látex produzido no tronco é utilizado para produzir gesso e tratar feridas na pele, já a casca do fruto é utilizado na forma de chás e aliviam dores no estômago e diarreia (FERNANDES et

al, 2019; NOGUEIRA, 2019). Quanto a sua composição nutricional é necessário que se façam mais estudos pois não há uma literatura consolidada quantos aos valores.

3.8 BANANA (*Musa X paradisiaca* L.)

Acredita-se que a banana (*Musa X paradisiaca* L.) como conhecemos hoje tenha se originado no Sudeste Asiático a partir do cruzamento das espécies selvagens *Musa acuminata* Colla e *Musa balbasiana* Colla e que tenha chegado ao Brasil por volta do século XVI, sendo hoje presente em todo o território nacional e com amplas variedades (LORENZI et al., 2006; FELIPPE, 2005). É uma planta herbácea de porte arbóreo podendo chegar até 7 m de altura (Figura 10), possui entre 5 e 15 folhas que geralmente são usadas em papiotes ou para servir peixes e outras iguarias. Os frutos são dispostos em cachos, sendo que cada pseudocaule só produz fruto uma única vez e depois morre.

As frutas são comumente apreciadas *in natura*, cozidas ou fritas, em doces, sorvetes, vitaminas e sobremesas (LORENZI et al., 2006). São ricas em carboidratos, vitamina A, C e do complexo B, manganês, potássio, fósforo e fibras (ASHOKKUMAR et al., 2018; SHINOHARA et al., 2018).

Figura 10 - Bananeira (*Musa X paradisiaca* L.)



Fonte: Arquivo da autora.

3.9 BIRI-BIRI (*Averrhoa bilimbi* L.)

Averrhoa bilimbi L. é o nome botânico da biri-biri, azedinha, bilimbi ou limão-de-caiena como popularmente é conhecida (Figura 11). É originária do Sudeste Asiático foi introduzida na região Norte do Brasil por volta do século XVIII, onde é cultivada em pomares domésticos com finalidades ornamentais. É uma árvore de porte pequeno a médio, podendo chegar a 9 m de altura, flores pequenas e púrpuras-escuras que são comestíveis, geralmente cristalizadas; frutos elipsóides, de cor verde-amarelada de sabor muito ácido. O fruto é consumido como suco, geléias, pickles, na preparação de peixes e em *chutneys* (LORENZI et al, 2006; FELIPPE, 2005).

Figura 11 – Biri-biri (*Averrhoa bilimbi* L.)



Fonte: arquivo da autora.

Segundo Ferreira et al. (2021), a biri-biri é uma fruta rica em vitamina C, sódio, magnésio, ferro e cálcio. Sendo a composição nutricional a cada 100 g da variante encontrada em Governador Valadares (Minas Gerais – Brasil) de aproximadamente: 93% de umidade,

0.7 g de proteína, 0.3 g de lipídeos, 4.9 g de carboidratos, 0.6 g de fibras, 0.2 g de cinzas e pH em torno de 1.5.

3.10 CABAÇA (*Crescentia cujete* L.)

A cabaça, cuieira, cuité e coité como é popularmente conhecida a *Crescentia cujete* L. (Figura 12), da família das *Bignoniaceae*, é uma árvore originária da América Tropical e Antilhas, medindo entre 5 e 7 m de altura (LORENZI et al., 2003; PEREIRA et al., 2015). No Brasil está presente desde a Amazônia até o Sudeste, onde foi introduzida para cultivo (PEREIRA, 2015). É uma planta que possui frutos bastante versáteis que podem ser utilizados: para ornamentação de jardins, na alimentação de ruminantes; como artesanato (ARGÜELLO-RANGEL et al., 2019; SOUZA e LORENZI, 2005); e como planta medicinal, sendo cozidos em água ou álcool para este uso (MORILLA e DEMAYO, 2019; SAGRIN et al., 2019).

A cabaçeira (*Crescentia cujete* L., Figura 12), segundo a pesquisa feita por Tomchinsky e Lin Chao Ming (2019) sobre frutas comestíveis no Brasil no séc. XVI e XVII, é indicada como comestível apenas por Piso e Marcgrave. Sendo indicadas para outros usos que não o alimentício por diversos autores desta época, assim sendo os autores concluem que o uso desta planta varia ao longo do tempo e de região para região.

Figura 12 - Árvores da *Crescentia Cujete* L.. A direita – árvore com frutos pequenos e A esquerda – árvore com frutos grandes.



Fonte: arquivo da autora.

Já segundo Souza e Lorenzi (2005), a polpa do fruto da cabaceira quando verde é utilizada na medicina popular para tratar problemas respiratórios e de pele, cicatrização de feridas, repelente de insetos; e quando madura é tida como abortiva e com efeitos antimicrobianos.

O fruto da *Crescentia cujete* L. pode variar em tamanho, com forma ovoide e muitas sementes (SOUZA e LOZENZI, 2005; PEREIRA et al, 2015). As que estão localizadas na UFRPE Sede em Dois irmãos (Figura 13) possui forma arredondada e tamanhos variados de 10 a 25 cm de diâmetro. As árvores próximas ao bloco de Zootecnia possuem frutos menores em tamanho e as que ficam próximas a biblioteca frutos maiores. Apesar de suas diferenças ambas possuíram composição centesimal muito próximas em valores por isso foi feita uma média dos resultados. Os testes de composição nas amostras de 100 g da polpa da fruta foram feitos em triplicata e tiveram como resultado médio: 89.91% de umidade; 1.33 g de cinzas; 0.25 g de proteína; 0.98 g de extrato etéreo; 39.94 Kcal Valor calórico total (VCT); 7.53g de Hidratos de Carbono (HC); e 4.75 de Ph.

Como não há uma literatura consolidada quanto aos compostos centesimais do fruto da cabaceira, os dados obtidos foram comparados com os de outras pesquisas encontradas em bancos de artigos científicos. Os resultados foram próximos aos da Duarte (2019) e Araújo (2015), sendo que as frutas encontradas na UFRPE possuem um teor menor de proteína e maior de água.

Figura 13 - Fruto da Cabaceira. A - Fruta fechada. B - Fruta aberta.



Fonte: arquivo da autora.

3.11 CAIMITO (*Chrysophyllum cainito* L.)

Caimito, abiu-roxo ou caimitié (*Chrysophyllum cainito* L.) é uma árvore nativa da América Central e América do Sul. No Brasil está presente em todo território, porém predomina na costa leste entre as regiões de Pernambuco e Rio de Janeiro (LORENZI et al., 2006; FELIPPE, 2005). Possui entre 8 e 20 m de altura (Figura 14), com copa perenifólia, flores brancas e pequenas e frutos com bagas arredondadas de casca fina e lisa de cores verde, amarela ou roxa, a depender da variedade, polpa carnosa de cor branca e sabor adocicado.

Figura 14 – Caimito (*Chrysophyllum cainito* L.). A esquerda árvore com frutos e a direita o fruto aberto.



Fonte: arquivo da autora.

Segundo Ramires (2016), as folhas do caimito contêm propriedades medicinais que ajudam no tratamento da diabetes, sendo consumida através de chás. Suas frutas são apreciadas na forma natural, em conservas ou bebidas. Sua composição nutricional a cada 100 g está na faixa de: 78% e 85% de umidade, 0.7 e 2.3 g proteína, 8.4 e 10.3 g de açúcar, 0.5 e 3.3 g de fibras e 0.3 e 0.7 g de cinzas (Doan et al., 2020).

3.12 CAJÁ (*Spondias mombin* L.)

Cajá é o fruto do cajazeiro (*Spondias mombin* L. – Figura 15). Árvore nativa da Amazônia e Mata Atlântica, cultivada em pomares domésticos, que possui entre 18 e 25 m de altura, frutos globosos ou elípticos com polpa succulenta e fibrosa, sabor doce-acidulado que amadurece a partir de outubro (LORENZI et al, 2006; FELIPPE, 2005). É uma árvore considerada sagrada pelos índios que a chamam de taperebá (FELIPPE, 2005). Segundo Silvino et al (2017), a composição centesimal do cajá possui aproximadamente: 86.7% de umidade, 2.6 g de cinzas, 1.3 g lipídeos, 2.9 g proteínas, 6.3 g carboidratos, 1.9 g fibras e 25.3g de vitamina C.

Figura 15 - Cajá (*Spondias mombin* L.).

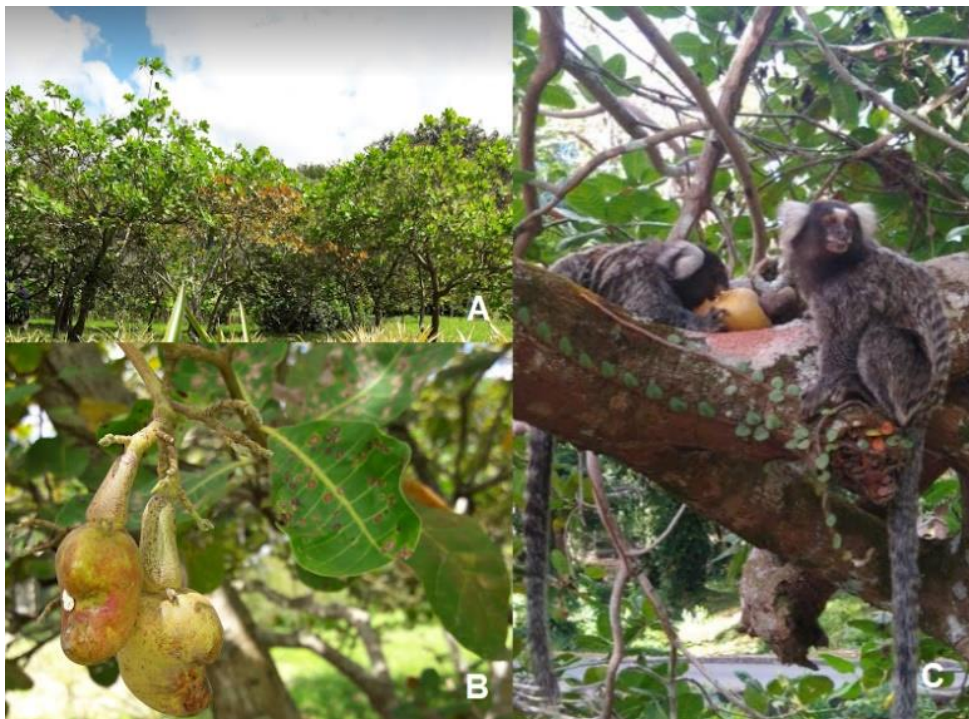


Fonte: arquivo da autora.

3.13 CAJU (*Anacardium occidentale* L.)

Anacardium occidentale L. (cajueiro – Figura16) possui como fruto a castanha e pseudofruto o pendúnculo engrossado – erroneamente associado como a fruta. É uma árvore bastante cultivada nas regiões Norte e Nordeste do Brasil, possuindo entre 2 e 10 m de altura com troncos tortuosos (LORENZI et al, 2006; FELIPPE, 2005). O pseudofruto é rico em vitamina C, riboflavina e pectina; possui cor entre o amarelo e o vermelho, sendo consumido na forma natural, como suco, doces, sorvetes, vinhos ou geléias, de aroma doce característico, sabor adicado e textura macia e adstringente. O fruto, castanha, geralmente é consumida torrada, como leite vegetal ou em pastas (FELIPPE, 2005).

Figura 16 – Cajueiro (*Anacardium occidentale* L.). A – árvore; B – frutos e folhas; e C – sagui se alimentando.



Fonte: arquivo da autora.

O cajueiro é uma árvore de grande representatividade econômica, nutricional e cultural da região Nordeste do Brasil. O caju é constituído do pseudofruto, parte carnosa e suculenta, rica em vitamina C e fibras, e seu fruto verdadeiro, a castanha, importante fonte de energia e nutrientes na alimentação. Os indígenas brasileiros realizavam a contagem da passagem dos anos pela floração do cajueiro. A propagação da cultura do caju para a Índia, África Ocidental e África Oriental ocorreu graças aos portugueses, em meados dos séculos XV e XVI (SOUSA et al., 2021).

No estudo de Shinohara e colaboradores (2021) foi elaborado sunomono do pseudofruto do caju *in natura*, com o objetivo de prolongar a vida útil desse fruto sazonal e perecível. O sunomono é um exemplo de conservação das hortaliças, associando o vinagre (ácido acético) com açúcar (sacarose), conhecido como a harmonização do agridoce, técnica culinária japonesa que modifica a textura, sabor e promove maior vida útil em relação aos mesmos alimentos *in natura*.

A composição nutricional, segundo a Tabela de Composição de Alimentos (TACO, 2011), informa que o pseudofruto do caju *in natura* contém em cada 100 gramas cerca de 88.1% de água, 1.0 g de proteína, 0.3 g de lipídeo, 10.3 g de carboidrato, 1.7 g de fibras totais, 0.3 g de cinzas, 1 mg de cálcio, 28 mg de potássio, 10 mg de magnésio e 259 mg de vitamina C. Segundo os achados de Shinohara et al. (2021), avaliando a composição nutricional do pseudofruto do caju, também encontraram valores nutricionais aproximados quando comparados com a TACO.

3.14 CARAMBOLA (*Averrhoa carambola* L.)

Carambola ou “fruta estrela” (*star fruit*) como os ingleses a chamam é o fruto da caramboleira (*Averrhoa carambola* L. – Figura 17). Nativa da Indonésia e Malásia, foi introduzida no Brasil no século XIX, chegando a Pernambuco em 1817. Predominantemente cultivada em pomares domésticos é uma árvore perenefólia, medindo entre 5 e 10 m de altura (LORENZI et al., 2006; FELIPPE, 2005). Seu fruto são bagas oblongas e profundo-costadas, com cinco arestas, amadurecem no inverno e possuem sabor que varia entre o ácido e doce (LORENZI et al., 2006).

É uma fruta rica em ácido oxálico e pode ser consumida em na sua forma natural ou como sucos, sovetes, *chutney*, bolos e doces. Além disso a acarambola também é muito utilizada para temperar peixes e aves. Seu fruto, quando verde, pode ser conservado como pickles. As flores também são comestíveis e consumidas, geralmente, em saladas (FELIPPE, 2005).

Segundo a Tabela TACO (2011), 100 g de carambola crua possui: 87.1% de umidade, 0.9 g de proteína, 0.2 g de lipídeos, 11.5 g de carboidratos, 2 g de fibras, 0.4 g de cinzas, 5 mg de cálcio e 7 mg de magnésio.

Figura 17 – Cramboleira (*Averrhoa carambola* L.), A esquerda frutas e folhas e a direita a árvore.



Fonte: arquivo da autora.

3.15 COQUEIRO (*Cocos nucifera* L.)

O coqueiro (*Cocos nucifera* L.) possui como fruto o coco (Figura 18). Planta nativa do Sudeste Asiático, foi amplamente difundido em todo território costeiro do Brasil, onde se adaptou bem (SILVA et al., 2021). Em média cada coqueiro produz cerca de 75 cocos por ano, comprovando o grande valor econômico, social e cultural do coco. Desses frutos do coqueiro origina-se diversos produtos para consumo alimentar humano e de grandes animais, indústria cosmética, de limpeza e automotiva (LODY, 2011).

Um coqueiro possui entre 5 e 20 m de altura, folhas pinadas e frutos de cor verde, amarela ou bronze dependendo da cultivar, com polpa fibrosa e seca não comestível; a parte comestível é a castanha ou endosperma da semente (LORENZI et al, 2006; FELIPPE, 2005; SILVA et al., 2021).

Figura 18 – Coqueiro (*Cocos nucifera* L.).



Fonte: arquivo da autora.

3.16 FRUTEIRA-PÃO (*Artocarpus altilis*)

Fruteira-pão (*Artocarpus altilis*) é uma planta exótica introduzida no Brasil em meados de 1800, possui entre 15 e 25 m de altura. Nativa da Malásia central até a Melanésia, botanicamente seu fruto é uma infrutescência (Figura 19), possuindo formato cilíndrico (masculina) ou globosa (feminina), polpa carnosa, doce, de cor creme ou amarela e com ou sem sementes (LORENZI et al, 2006; FELIPPE, 2005).

Consumida cozida, frita, assada ou como farináceo (LORENZI et al, 2006; FELIPPE, 2005; BEZERRA et al, 2017). Segundo Bezerra et al. (2017) e corroborado pelos valores próximos ao da Tabela TACO (2011) a composição centesimal da fruta pão crua são: 68.8% umidade, 0.6 g cinzas, 1.7 g proteína, 0.5 glipídeos, 28.3 g carboidrato e 24.7 g de amido.

Figura 19 – Fruta pão (*Artocarpus altilis*)



Fonte: arquivo da autora.

3.17 JACA (*Artocarpus heterophyllus* Lam.)

Jaca é a fruta da jaqueira (*Artocarpus heterophyllus* Lam.), planta introduzida no Brasil no período colonial e amplamente cultivada nos pomares domésticos das regiões tropicais do país. Nativa do Sul da Índia, pode medir até 20 m de altura (LORENZI et al, 2006; FELIPPE, 2005). Seu fruto pode pesar até 35 kg (Figura 20), quando muito maduro é consumido in natura e chamado de jaca mole, quando madura, mas com consistência firme é chamado de jaca dura e com esta textura são produzidos os doces e compotas e quando verde é utilizada para produzir um tipo de “carne vegana”, pois possui um sabor mais neutro. Na Índia, sua semente é amplamente consumida na forma cozida, sendo fonte de carboidratos (38%), proteínas (7%) e gorduras (0.5%). A semente ainda pode ser utilizada para fazer farinhas (BERNARDINO et al., 2021; FELIPPE, 2005).

Rica em vitamina A, C e do Complexo B, carboidratos, cálcio, ferro, fósforo, potássio e sódio, sendo que estes valores variam de acordo com o estágio de maturação da fruta e do terreno em que a cultivar está plantada (RANASINGHE et al., 2019). Segundo a TACO (2011)

e corroborada por Ranassinghe et al. (2019) e Bernardino et al. (2021), a composição centesimal da jaca é de aproximadamente: 75% de umidade, 1.4 g de proteína, 0.3 g lipídeos, 22.5 g carboidratos e 0.8g cinzas.

Figura 20 - Jaqueira (*Artocarpus heterophyllus* Lam).



Fonte: arquivo da autora.

3.18 JAMBO ROXO (*Syzygium malaccense* L.) E O JAMBO ROSA (*Syzygium samarangense*).

Dentro da UFRPE – sede existiam dois tipos de jambo, o jambo roxo (*Syzygium malaccense* L. – Figura 21) e o jambo rosa (*Syzygium samarangense*). Ambas as árvores são parecidas, diferenciando apenas pelas folhas, flores e frutos. A primeira possui folhas verde-escuras brilhantes e a segunda folhas verde-escuras brilhante em cima e verde-claras em baixo. As flores do jambo roxo são rosas, enquanto as do jambo rosa são brancas e os frutos da primeira possuem casca de um vermelho arroxeado escuro e sua polpa é branca, já as da segunda os frutos são menores com casca rosada ou branca e polpa branca ou levemente

rosada. Ambas são árvores exóticas, sendo o jambo roxo originário da Polinésia e o rosa da Malásia (LORENZI et al., 2006).

Atualmente existe apenas um tipo de jambeiro, na UFRPE- sede, o roxo, pois recentemente o jambeiro rosa foi cortado. Devido a perda de registros fotográficos recentes, sua imagem não poderá ser apresentada.

Quanto a composição centesimal, a tabela TACO (2011) apresenta apenas o do jambo roxo o do jambo roxo, pois é o mais comum no país, sendo seus valores nutricionais aproximados de: 92.1% de umidade, 0.9 g proteína, 0.1 g lipídeos, 6.5 g carboidratos, 5.1 g fibras e 0.5 g de cinzas. O estudo de Araújo de colaboradores (2010) corrobora com o apresentado na tabela TACO.

Figura 21 - Jambo roxo (*Syzygium malaccense* L.)



Fonte: arquivo da autora.

3.19 JAMELÃO (*Syzygium cumini* L.)

Jamelão, jambolão, azeitona-doce ou azeitona-roxa são os nomes populares dado a fruta do jameleiro (*Syzygium cumini* L.). Árvore originária da Índia e do Sri Lanka, considerada sagrada pelos Budistas e muito comum em todo litoral brasileiro, de copa frondosa, densa e perenifólia é muito utilizada como árvore ornamental e sombreiro, podendo chegar até 20 m de altura. Frutos são oblongos de uma casca de cor roxa e muito intensa (Figura 22), polpa roxo claro e meio translucido, sabor adocicado, levemente ácido e adstringente, contendo uma única semente (LORENZI et al., 2006; FELIPPE, 2005).

Figura 22 – Jamelão (*Syzygium cumini* L.), A esquerda a árvore e a direita frutas maduras e verdes no galho



Fonte: arquivo da autora.

Rica em vitamina A e C, antioxidantes, flavonoides, carotenoides, compostos fenólicos, ácido niconítico, ácido fólico, carboidratos, aminoácidos, sódio, potássio, cálcio, fosforo, ferro e zinco (SIRILUN et al., 2018; SAHU et al., 2020).O fruto é consumido principalmente na sua forma natural e possui além de alto valor nutricional, valor medicinal ajudando a manter os

níveis de açúcar baixo, prevenção de doenças cardíacas, úlceras e dor de estômago, tendo ainda propriedades antibacterianas e antifúngicas (SAHU et al., 2020). Segundo a tabela TACO (2011), sua composição centesimal é de aproximadamente: 87.7% de umidade, 0.5 g proteína, 0.1 g lipídeo, 10.6 g carboidratos, 1.8 g fibras e 1.0 cinzas.

3.20 JENIPAPO (*Genipa americana* L.)

Jenipapo, fruto do jenipapeiro (*Genipa americana* L.), é uma árvore nativa da América do Sul e Central, sendo seu nome originário do tupi e significando “fruto que serve para pintar”, pois o líquido amarelo retirado da casca da árvore quando entra em contato com o ar se oxida e torna-se um azul escuro, utilizado para pinturas corporais, roupas e ornamentos pelos índios (FELIPPE, 2005). É uma árvore comum em florestas de várzea e úmidas, copa semidecídua, possuindo entre 8 e 14 m de altura. Seus frutos são globosos (Figura 23), de casca marrom esverdeada, polpa carnososa de sabor doce acidulado, sabor e cheiro doce característico (LORENZI et al., 2006; FELIPPE, 2005).

Figura 23 – Jenipapo (*Genipa americana* L.).



Fonte: arquivos da autora.

Consumido geralmente como licor, fruta cristalizada e doces (LORENZI et al., 2006; FELIPPE, 2005). Segundo Ribeiro et al. (2021), o jenipapo possui como composição centesimal aproximadamente: 78% de umidade, 1.5 g de proteína, 14 g de carboidratos, 1.8g de lipídeos, 4.7 g de fibras, 0.9 g de cinzas, 16 mg de ferro, 460 mg de cálcio, 350 mg de potássio e 8.5 mg de sódio.

3.21 JURUBEBA VERMELHA (*Solanum stramonifolium* Jacq.)

Jurubeba vermelha como popularmente é conhecida a *Solanum stramonifolium* Jacq. (Figura 24), é uma planta nativa da Amazônia, sendo uma espécie arbustiva com espinho que mede entre 0.8 e 1.6 m de altura (KINUPP; LORENZI, 2014; BOTELHO, 2019). De importante valor ecológico, é considerada uma planta daninha por alguns produtores de culturas como guaraná, milho, algodão, entre outros (SILVA et al., 2018). Considerada uma Planta Alimentícia Não Convensional (PANC), tem seus frutos consumidos sob formas de molhos, geléias ou cozidos (SILVA et al., 2018; KINUPP; LORENZI, 2014; SILVA, 2019).

Figura 24 – Jurubeba (*Solanum stramonifolium* Jacq.)



Fonte: arquivo da autora.

Segundo Botelho et al. (2019), a composição nutricional centesimal de macro e micronutrientes da jurubeba vermelha são de aproximadamente: 1.32 mg de cobre, 1.68 mg de ferro, 0.67 mg de zinco, 150 mg de cálcio, 64.4 mg de magnésio, 625 mg de potássio, 11.8mg de vitamina C, 77.4% de umidade, 0.95 g de proteína e 18.37 g de carboidratos.

3.22 LARANJA (*Citrus sinensis* (L.) Osb.)

Laranja pera, laranja- baía, laranja lima, entre outras variedades de laranja doce são originárias de uma só espécie a *Citrus sinensis* (L.) Osb. (Figura 25), nativa do Nordeste da Índia e Sul da China, foi introduzida no Brasil durante a colonização, amplamente cultivada nos pomares domésticos e comerciais em todo o país. Medindo entre 5 e 10 m de altura, possui frutos globosos com casca aromática, espessa e de difícil remoção, polpas com 10 a 14 gomos, de sabor doce e ácido (LORENZI et al., 2006; FELIPPE, 2005).

Figura 25 – Laranjeira (*Citrus sinensis* (L.) Osb.).



Fonte: arquivo da autora.

Rica em vitamina C (53 mg em 100 g de fruta) e em antioxidantes, tem como composição centesimal os valores aproximados de: 89.6% de umidade, 1 g de proteína, 0.1 g lipídeos, 8.9 g de carboidratos, 0.8 g e 0.3 g de cinzas. É consumida na sua forma *in natura*, como suco, doces, cristalizada, bolos e sobremesas (TACO, 2011; LORENZI et al., 2006).

3.23 LIMÃO GALEGO (*Citrus aurantifolia*)

Limão Galego, lima da pérsia ou lima (*Citrus aurantifolia* – Figura 26) é uma fruta nativa do Sudeste Asiático, e assim como a laranja, foi introduzida no Brasil no período colonial, sendo cultivada em todo país. Considerada um arbusto grande, pode chegar até 4 m de altura, seus frutos são globosos, de tamanho e sabor variáveis. Possui cheiro característico e é bastante consumido como tempero, em bolos e sobremesas, além de sucos e bebidas (LORENZI et al., 2006; FELIPPE, 2005). Rico em vitamina C, ácido cítrico e vitamina D, possui em sua composição centesimal valores próximos de: 91.8% de umidade, 0.6 g de proteína, 0.1 g de lipídeos, 7.3 g de carboidratos e 0.3 g de cinzas (TACO, 2011; FELIPPE, 2005).

Figura 26 – Limão galego (*Citrus aurantifolia*).



Fonte: arquivo da autora

3.24 MABOLO (*Diospyros discolor* Willd.)

Diospyros discolor Willd. (Figura 27), da família das *Ebenaceae*, comumente chamado de mabolo, caqui tropical, pêssego da Índia, flor de pêssego e maçã de veludo é uma árvore oriunda das Filipinas, variando entre 10 e 30 m de altura. Adapta-se comumente em regiões temperadas tropicais e locais mais quentes. Tradicionalmente usado para tratar diarreia (disenteria), estomatite aftosa, picadas de cobra, problemas cardíacos, hipertensão, picadas de aranha, dores de estômago, diabetes e eczemas (YANDAV et al., 2018).

As frutas da *Diospyros discolor* Willd (Figura 28) presentes no território da UFRPE Sede, em dois irmãos, possui tamanho que variam de 2.5 a 4 cm, polpa com cor amarelada, superfície aveludada e aroma adocicado e intenso. A composição das polpas nas amostras de 100 g foi feita em triplicata e obtiveram como resultado médio: 77.13% de umidade; 0.72 g de cinzas; 0.78 g de proteína; 2.01 g de extrato etéreo; 98.65 Kcal Valor calórico total (VCT); 19.36 g de Hidratos de Carbono (HC); e 6.10 de Ph. Quanto a casca a composição obteve como resultado médio: 77.11% de umidade; 0.72 g de cinzas; 0.72 g de proteína; 1.80 g de extrato etéreo; 125.68 Kcal Valor calórico total (VCT); 26.5 g de Hidratos de Carbono (HC); e 5.92 de pH.

Figura 27 - Maçã de Veludo (*Diospyros discolor* Willd.).



Fonte: arquivo dos autores.

Existe pouca literatura acerca das características químicas e nutricionais do Mabolo, no entanto quando se compara os valores encontrados nas frutas da UFRPE com os valores encontrados por Sheng-Feng et al. (2016), percebe-se que são levemente inferiores, principalmente, em relação a quantidade de umidade e proteínas presentes na fruta; e próximos aos do Veiga et al. (2001).

Figura 28 - Fruto da *Diospyros discolor* Wild. A- Fruto na árvore. B - Fruto.



Fonte: arquivo da autora.

3.25 MAMÃO (*Carica papaya* L.)

Nativo da América tropical, o mamoeiro (*Carica papaya* L.) pode ser macho, fêmea ou hermafrodita, sendo que o macho é o único que não produz frutos. Seu tronco é oco, não lenhoso e pode chegar a 6 m de altura (Figura 29). O mamão, fruto do mamoeiro, possui casca fina e verde amarelada, dependendo da maturação do fruto, sua polpa é carnosa, de sabor doce e tonalidade laranja (LORENZI et al., 2006; FELIPPE, 2005; LIMA et al., 2018).

As folhas e o fruto verde possuem mais papaína que o fruto maduro. A papaína é utilizada para amaciar carnes e na clarificação de cervejas. Consumido *in natura*, com leite e açúcar, como suco ou vitamina, doces, compotas e sobremesas (FELIPPE, 2005). Rico em vitamina A, C e E, carotenoides, antioxidantes, cálcio, potássio e fósforo (FARINA et al., 2020). Possui, segundo Tabela TACO (2011), os seguintes valores centesimais: 88.6% de umidade, 0.5 g de proteína, 0.1 g de lipídeos, 10.4 g de carboidratos, 1.0 g de fibra e 0.4 g de cinzas.

Figura 29 – Mamoeiro (*Carica papaya* L.).



Fonte: arquivo da autora.

3.26 MANGA (*Mangifera indica* L)

A manga (*Mangifera indica* L.- Figura 30) tem sabor e aromas únicos, sua polpa é doce, dourada e fibrosa, rica em vitamina A, consumida na maioria das vezes *in natura* no final das grandes refeições e como acompanhamento de saladas. A manga pode ser consumida verde como ingredientes do *chutney* e composição de *caril*, ambos muito apreciados e valorizados na Culinária Indiana. As cascas da manga são utilizadas em quadros diarreicos (FELIPPE, 2005; ULLMANN, 2007).

Figura 30 – Mangueira (*Mangifera indica* L.).



Fonte: arquivo da autora.

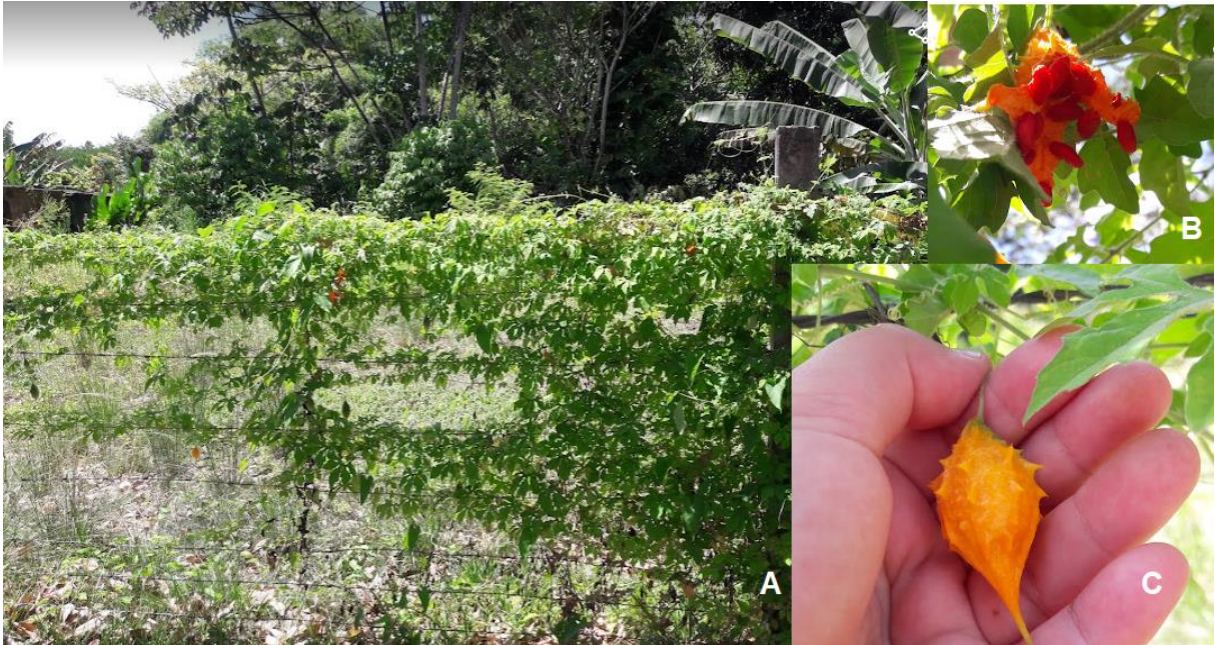
Nativa do Sudeste Asiático, foi introduzida no Brasil pelos portugueses no século XVI. Hoje possui mais de uma centena de cultivares e está presente em todo o território nacional, sendo mais cultivada nas regiões tropicais (LORENZI et al, 2006; FELIPPE, 2005). Dentro da UFRPE – Sede encontramos várias variedades, sendo a rosa e a espada as mais comuns. Árvore frondosa e perenifólia, de 8 a 18 m de altura, podendo chegar a 40 m quando não enxertada.

3.27 MELÃO DE SÃO CAETANO (*Momordica charantia* L.)

Melão de são caetano, melãozinho, ervas da lavadeira ou fruto de negro são os nomes populares dado ao fruto do melãozeiro-de-são-caetano (*Momordica charantia* L. – Figura 31). Nativo da África e Ásia é uma planta trepadeira que nasce em cercas e terrenos baldios de forma espontânea em quase todo o país. Considerada uma PANC, seu fruto são capsulas carnosas deisidentes com cores que variam entre verde e amarelo – a depender do estado

de maturação do fruto - com sementes envolta em polpa densa, vermelha e de sabor adocicado. Seus frutos devem ser consumidos antes de abrirem espontaneamente, na sua forma *in natura* (LORENZI et al, 2006; GUARNIZ, 2020).

Figura 31 – Melão de são caetano (*Momordica charantia* L.): A- Planta cobrindo a cerca. B – Fruto aberto C – Fruto maduro e fechado.



Fonte: arquivo da autora.

As folhas e frutos possuem propriedades medicinais, sendo os principais estudos desse alimento na área de farmacologia. Segundo Guarniz (2020) e Etcheverry et al. (2020) os frutos e folhas são utilizados como cicatrizante, antisséptico, antifúngico, antireumático, gastroprotetora, hipoglicemiante, para ganhar peso, em doenças de pele e contra ectoparasitas em humanos e animais, sob forma de banho.

3.28 PITANGA (*Eugenia uniflora* L.)

Pitanga, Figura 32, fruto da pitangueira (*Eugenia uniflora* L.), nativa do Brasil, está presente em toda faixa costeira, região de restinga, e matas semidecíduas, região entre Minas Gerais e Rio Grande do Sul. Disseminada pelo mundo pelos Portugueses é muito utilizada como planta ornamental, podendo chegar a 12 m de altura. Possui frutos glosbosos-costados que variam em cor entre o verde e o vinho – depende da cultivar e do estado de maturação do fruto – possui sabor adocicado e levemente ácido (LORENZI et al, 2006; FELIPPE, 2005).

Figura 32 - Pitangueira (*Eugenia uniflora* L.).



Fonte: arquivo da autora.

A fruta é rica em vitamina C, cálcio, fósforo, antocianina, carotenóide e compostos fenólicos (FRANZON et al., 2018; PEREIRA et al., 2020). Possui, segundo a tabela TACO (2011), valores centesimais de: 83.3% de umidade, 0.9 g de proteína, 0.2 de lipídeos, 10.2 g de carboidratos, 3.2 g de fibras e 0.4 g de cinzas. É consumida in natura, como polpas congeladas, sucos, sorvetes e geléias (LORENZI et al, 2006; FELIPPE, 2005; FRANZON et al., 2018; PEREIRA et al., 2020)

3.29 PITOMBA (*Talisia esculenta*)

Nativa do Norte e Nordeste brasileiro, a pitombeira (*Talisia esculenta*) atualmente pode ser encontrada em todo o país e até no Paraguai e na Bolívia. A fruta é bastante apreciada pelos pernambucanos, onde existe um bloco carnavalesco em homenagem a planta, Pitombeiras dos quatro cantos, e onde a Festa de Nossa Senhora do Prazeres passou a ser

chamada de Festa da Pitomba, pois coincide com o período de colheita dos frutos (FELIPPE, 2005).

Árvore de copa perenifólia, pode medir até 12 m de altura, com frutos globosos de casca marrom esverdeada (Figura 33), polpa branca e translúcida, de sabor acidulado e doce. Geralmente consumida na sua forma natural ou como sucos, sorvetes ou geleias (LORENZI et al, 2006; FELIPPE, 2005). É considerada uma planta medicinal pelos amazonenses, sendo suas sementes cozidas e utilizadas no tratamento de diarréia crônica (FELIPPE, 2005).

Figura 33 – Pitombeira (*Talisia esculenta*).



Fonte: arquivo da autora.

3.30 SERIGÜELA (*Spondias purpurea* L.)

Serigüela/Cerigüela (Figura 34) é uma fruta nativa da América Central, sendo bastante popular nos pomares domésticos do Norte e Nordeste do Brasil. A serigueleira (*Spondias purpurea* L.) é considerada uma árvoreta caducifólia que mede até 6 m de altura, seus frutos são ovalados, possuindo cascas de cores entre o amarelo e vermelho, polpa amarela de sabor doce acidulada (LORENZI et al, 2006; FELIPPE, 2005; NERIS et al., 2017).

Figura 34 – Flores, folhas e fruto da Serigüela (*Spondias purpurea* L.)



Fonte: arquivo da autora.

Consumida geralmente em sua forma natural, em sucos, sorvetes, cozidos, em molhos, como picles, vinhos ou vinagres (FELIPPE, 2005; NERIS et al., 2017). Possui aproximadamente: 78.8% de umidade, 1.4 g de proteínas, 0.4 g de lipídeos, 18.9 g de carboidratos, 3.9 g de fibras e 0.7 g de cinzas (TACO, 2011; NERIS et al., 2017).

3.31 TAMARINDO (*Tamarindus indica* L.)

Tamarindo ou tamarino é o fruto do tamarindeiro (*Tamarindus indica* L.), fruta nativa da África tropical que veio para o Brasil junto com as grandes navegações, possui copa ampla e mede até 15 m de altura. Seu fruto (Figura 35) é rico em vitamina C, proteínas e ácidos tartárico, málico e cítrico. Na medicina popular é utilizado como laxativo, antisséptico e antipirético, que combate a febre. Consumido geralmente na forma de suco, sorvetes ou bebidas, sendo sua farinha utilizada na composição de pães e doces. A fruta tem formato de vagem, possuindo de 6 a 12 sementes e sabor doce acidulado (LORENZI et al., 2006; FELIPPE, 2005).

Sua composição centesimal segundo a tabela TACO (2011) é: 22% de umidade, 3.2 g de proteína, 0.5 g de lipídeos, 9.6 g de carboidratos, 0.9 g de fibras e 0.3 g de cinzas.

Figura 35 - Tamarindo (*Tamarindus indica* L.).



Fonte: arquivo da autora.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A palavra fruta é originária do latim *fructus*, que significa gratificação, satisfação, prazer, provavelmente devido ao poder de doçura de uma fruta madura. A grande variedade de frutas encontradas atualmente é resultado do cultivo e seleção das melhores espécies botânicas. As frutas são muito usadas como espessantes naturais na dieta, as cítricas aliado a presença de pectina, são compostos químicos necessários para produção de rede de geleificação nas preparações culinárias (ARAÚJO et al., 2014). Além disso, são fonte de fibras dietéticas, sais minerais, carboidratos e vitaminas (KOVESI et al., 2020).

Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS) o consumo de legume, frutas e verduras são essenciais a fim de evitar doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). O consumo ideal é de 5 porções diárias o que equivale a 400 g de frutas, legumes e ou verduras (WHO, 2003; WHO, 2014). Já Domene (2018) afirma que o consumo de frutas *in natura* pelo brasileiro não é compatível com a tradição do Brasil e reconhecimento internacional, como grande produtor mundial de frutas tropicais.

A diversidade frutífera identificada no campus da UFRPE sede Dois Irmão e as frutas encontradas possuem características semelhantes à de outras regiões. Isto ocorre devido principalmente a sua localização, próxima á uma reserva natural de mata atlântica; e ao solo fértil, onde foi possível inserir plantas exóticas na região, que se adaptaram bastante ao mesoclima. Estas frutas são importantes tanto para pesquisa dos cursos do campus como para os animais nativos e a população que mora no entorno e dentro da universidade, sendo fonte de renda e de alimentação.

As frutas presentes no campus precisam e devem ser conhecidas pelos estudantes de gastronomia a fim de manter as espécies nativas vivas e em pleno consumo para que estas não sejam substituídas e negligenciadas por espécies comerciais. Além disso, o conhecimento delas por parte do gastrônomo enriquece seu paladar e aguça sua criatividade tanto na produção de bebidas e alimentos como na preparação de pratos em serviços de alimentação.

Este trabalho é apenas o começo, no campus ainda existem muitas plantas que precisam ser catalogadas, além das frutíferas. Acredito que há a necessidade de ampliar a pesquisa para PANCS e plantas com fins medicinais. Percebe-se ainda a importância da divulgação do trabalho para os estudantes a fim de ampliar pesquisas e trabalhos futuros.

REFERENCIAS

ANTUNES, Luís. AMORA-PRETA: NOVA OPÇÃO DE CULTIVO NO BRASIL. **Revista Ciência Rural**, Santa Maria, v.32, n.1, p.151-158, 2002. ISSN: 0103-8478.

ARAÚJO, A. **CARACTERIZAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA E TOXICIDADE DO FRUTO DO CUITÉ** (*Crescentia cujete* Linn). Monografia entregue a Universidade Federal de Campina Grande, Paraíba, 2015.

ARAÚJO, L. C.; GUERRA, N. B.; SILVA, M. A. da; SHINOHARA, N. K. S.; ANDRADE, S. A. C.. Otimização da Desidratação Osmótica do Jambo Vermelho (*Syzygium malaccense*). **Brazilian Journal of Food Technology** (Online), v. 13, p. 98-106, 2010.

ARAÚJO, W.M.C.; MONTEBELLO, N.P.; BOTELHO, R.B.A. e BORGIO, L. A. **Alquimia dos Alimentos**. Brasília: Senac, 2014.

ARGÜELLO-RANGEL, J.; MAHECHA-LEDESMA, L.; e ANGULO-ARIZALA, J.. **Arbustivas forrajeras: importancia en las ganaderías de trópico bajo Colombiano**. e-ISSN 2215-3608, doi:10.15517/am.v30i3.35136.

ASHOKKUMAR, K.; ELAYABALAN, S.; SHOBANA, V.; SIVAKUMAR, P. e PANDIYAN, M. Nutritional value of cultivars of Banana (*Musa* spp.) and its future prospects. **Jornal of Pharmacognosy and Phytochemistry**, 2018.

BERNARDINO, A. V. S.; ROCHA, N. S.; SILVA, E. M. da; MEDEIROS, R. A. B. de; SILVA JÚNIOR, E. V. da; SHINOHARA, N. K. S.; CORTEZ, N. M. dos S.; AZOUBEL, P. M.. Effect of ultrasound on cell viability and storage of dehydrated jackfruit (*Artocarpus heterophyllus* Lam.) impregnated with *Lactobacillus casei*. **LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY**, v.139, p.110790-110890, 2021.

BEZERRA, E.; FEITOSA, J. e CAVALCANTI, M.. Biometria e características físico-químicas da fruta-pão (*Artocarpus altilis*). **Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável**, v.12, n.1, p. 100-104, 2017. Doi: 10.18378/rvads.v12i1.5027.

BOTELHO, A.; MONTE, R.; SILVA, C. e PAULINO, B.. **CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E POTENCIAL NUTRICIONAL DE JURUBEBA-VERMELHA (*Solanum stramonifolium* Jacq.) OBTIDA DA REGIÃO AMAZÔNICA**. Anais do 13º Simpósio Latino Americano de Ciências de Alimentos, 2019)

BRITO, Jéssica. **PRODUÇÃO E CARACTERIZAÇÃO ESTRUTURAL, MORFOLÓGICA E TÉRMICA DE FILMES BIODEGRADÁVEIS UTILIZANDO AMIDO DE CAROÇO DE ABACATE (*Persea americana* Mill) E BAGAÇO DE MANDIOCA (*Manihot esculenta* Crantz)**. Dissertação entregue a Universidade Estadual de Ponta Grossa, Paraná, 2019.

CAMARGO, Taiane. **Morango (*Fragaria x ananassa*), amora-preta (*Rubus* spp.) e mirtilo (*Vaccinium ashei* Reade): caracterização química, atividade antioxidante e ação sobre as enzimas digestivas alfa-glicosidase e alfa-amilase em dois ciclos produtivos das frutíferas**. Dissertação entregue a Universidade Federal de Pelotas, Rio Grande do Sul, 2019.

COSTA, A. **ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DA ACEROLA (*Malpighia glabra*) PROVENIENTE DO MUNICÍPIO DE ARIQUEMES-RO**. Monografia entregue a FAEMA (Faculdade De Educação E Meio Ambiente), Arquimenes -RO, 2013.

CRIZEL, R.; LEMKE, E.; ZANDONÁ, G.; ARANHA, B. e CHAVES, F.. Potencial funcional de polpas de araçá amarelo (*Psidium cattleianum*) e de butiá (*Butia odorata*). **Revista da Jornada da Pós-Graduação e Pesquisa - CONGREGA**, 2017. ISSN:2526-4397

CRUZ, M.; MOREIRA, R.; FAGUNDES, M.; SANTOS, A.; OLIVEIRA, J. e SOUZA, J.. Qualidade de amora-preta produzida em diferentes épocas em condições de clima temperado úmido. **Revista Brasileira de Ciências Agrárias**, v. 12, n. 2, p.142-147, 217. Doi: 10.5039/agraria.v12i2a5431.

DOAN, H. e LE, T.. *Chrysophyllum cainito*: A Tropical Fruit with Multiple Health Benefits. **Hindawi, Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine**, 2020. Doi: 10.1155/2020/7259267.

DOMENE. **Técnica Dietética - Teoria e Aplicações**. Editora Guanabara Koogan, 2018.

DUARTE, I. **CARACTERIZAÇÃO MORFOMÉTRICA E QUÍMICA DE FRUTOS DA ESPÉCIE VEGETAL *Crescentia cujete* L. EM CUITÉ, PARAÍBA**. Monografia entregue a Universidade Federal de Campina Grande, Paraíba, 2019.

DUARTE, P.; CHAVES, M.; BORGES, C. e MENDONÇA, C.. Abacate: características, benefícios à saúde e aplicações. **Revista Ciência Rural**, Santa Maria, v. 46, n.4, p.747-754, 2016. Doi: 10.1590/0103-8478cr20141516.

ESTEVAM, M.; de SOUZA, P.; BATISTA, E. e REGES, B. Físico-química de variedades de acerola em dois estádios de maturação. **Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável**, V.13, Nº 4, p. 459-465, 2018.

ETCHEVERRY, B.; RIOS, N.; CHAVES, P e ZURAVSKI, L.. **Caracterização Fitoquímica do Extrato do Fruto de *Momordica Charantia***. Salão Internacional de Ensino, Pesquisa e Extensão, 2020.

FARINA, V.; TINEBRA, I.; PERRONE, A.; SORTINO, G.; PALAZZOLO, E.; MANNINO, G. e GENTILE, C.. Physicochemical, nutraceutical and sensory traits of six papaya (*Carica papaya* L.) cultivars grown in greenhouse conditions in the mediterranean climate. **Agronomy**, 2020. Doi: 10.3390/agronomy10040501.

FELIPPE, Gil. **Frutas: Sabor à Primeira Dentada**. São Paulo: Editora Senac, 2005.

FERNANDES, W.; SILVA, L. e RIPARDO FILHO, H. *Garcinia Macrophylla* e *Clusia Grandiflora* (Clusiaceae Lindl.): Ensaio Antioxidantes e Georreferenciamento na Estação Ecológica do Jari. **Revista Ciência e Natura**, v.41, 2019. Doi: 10.5902/2179460X36696.

FERREIRA, J.; PINHEIRO-SANT'ANA, H.; LUCIA, C.; TEXEIRA, R. e CARDOSO, L. Chemical composition, vitamins, and minerals of family farming biribiri (*Averrhoa bilimbi* L.) in the Middle Doce River region, Minas Gerais, Brazil. **Revista Ciência Rural**, Santa Maria, v.52, n.3 , 2021. Doi: 10.1590/0103-8478cr20200816.

FOCHEZATTO, Érica. **Composição Físico-Química, Nutricional e Compostos Bioativos do Araçá Amarelo (*Psidium cattleianum* Sabine)**. Trabalho de Conclusão de Curso entregue a Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2018.

FRAZON, R.; CARPENEDO, S.; VIÑOLY, M. e RASEIRA, M. Pitanga - *Eugenia uniflora* L.. **Academic Press, Exotic Fruits**, p.333-338, 2018. Doi:10.1016/B978-0-12-803138-4.00044-7.

GUARNIZ, William. **Melão-de-são-caetano do nordeste do Brasil (*Momordica charantia* L.): Estudo farmacognóstico e microbiológico integrado ao estudo químico**. Tese entregue a Universidade Federal do Ceará, 2020.

HOLANDA, R.; MELO, E.; FIRMINO, P.; MAIA FILHO, L.; LUCENA, A.; ALBUQUERQUE, C.; TENÓRIO, A.; e BARBOSA, L.. **Plano de Desenvolvimento Institucional UFRPE 2013-2020**. 2013. Disponível em: http://ww4.ufrpe.br/uast/newsite/images/arquivos/2016/fevereiro/pdi_ufrpe.pdf. Acesso em: 12/08/2021.

IAL. INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análises de alimentos**. 4ª ed. (1ª Edição digital), 2008.

IBGE (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA). **Produção agrícola municipal**, 2017. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br>>. Acesso em: 22/08/2021.

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas**. São Paulo, SP, Instituto Plantarum de Estudos da Flora. 2014.

KOVESI. **400 g: Técnicas de cozinha** - Fundamentos e técnicas de culinária aplicados em mais de 300 receitas. Edição Português por Betty Kövesi (Autor), Carlos Siffert (Autor), Carole Crema (Autor), Gabriela Martinoli (Autor), Escola Wilma Kovesi de Cozinha (Autor) ISBN-10 8504021386 2ª Companhia Editora Nacional, 2020.

LARANJEIRA, Andreina. **Perfil Químico, Atividade Antioxidante e Atividade Biológica do Óleo das Sementes de *Annona glabra* L. (Annonaceae)**. Dissertação entregue a Universidade Federal de Roraima, 2016.

LEÃO, Renata. **O livro dos 100 anos: Memorial fotográfico da UFRPE**, 2013. Disponível em: https://issuu.com/ufrpeonline/docs/memorialfotogr_fico. Acesso em 12/08/2021.

LEFFA, D.; da SILVA, J.; DAUMANN, F.; DAJORI, A.; LONGARETTI, L.; DAMIANE, A.; de LIRA, F.; CAMPOS, F.; FERRAZ, B.; CÔRREA, D.; e de ANDRADE, V. Corrective effects of acerola (*Malpighia emarginata* DC.) juice intake on biochemical and genotoxicological parameters in mice fed on a high-fat diet. **Mutation Research-Fundamental and Molecular Mechanisms of Mutagenesis**, v. 770, p. 144–152, 2014.

LEMO, D.; ROCHA, A.; GOUVEIA, J.; OLIVEIRA, E.; SOUSA, E. e Silva, S. Elaboração e caracterização de geleia prebiótica mista de jabuticaba e acerola. **Brazilian Journal of Food Technology**, Campinas, v. 22, e2018098, 2019.

LIMA, P. C. C., SOUZA, B. S., SANTINI, A. T., & OLIVEIRA, D. D.. Aproveitamento agroindustrial de resíduos de mamão ‘formosa’ minimamente processados. **Revista Agroambiental**, 10(3), 59-73, 2018.

LODY, R. **Doce Pernambuco: uma viagem histórica e cultural da doçaria pernambucana**. Recife: Cepe, 2019, 255p.

LORENZI, H.; BACHER, L.; LACERDA, M. e SARTORI, S.. **Frutas Brasileiras e Exóticas Cultivadas (de consumo *in natura*)**. Instituto Plantarum de Estudo da Flora, 1ª ed, São Paulo, 2006.

LORENZI, H.; SOUZA, H.; TORRES, M.; e BACHER, L.. **Árvores Exóticas no Brasil – madeireiras, ornamentais e aromáticas**. Instituto Plantarum de Estudo da Flora, 1ª ed, São Paulo, 2003.

MARTINS, Conceição. e LEITÃO, M.^a do Rosário. **Universidade Federal Rural de Pernambuco – Prédio da Reitoria da UFRPE: Resgate Histórico 1935-2009**. 2009.

MORAES, C.; ZAGO, L. e ALCÂNTRA, M.. IDENTIFICAÇÃO BOTÂNICA E DETERMINAÇÃO DAS PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DA AMORA PRETA DA REGIÃO DO CERRADO. **Revista Premissa da Iniciação Científica**, p.122-131, Editora Atena, 2019.

MORILLA, L. E DEMAYO, C. Medicinal Plants Used By Traditional Practitioners In Two Selected Villages Of Ramon Magsaysay, Zamboanga Del Sur. **Pharmacophore**, vol.10 Pages: 84-92. 2019.

NERIS, T.; LOSS, R. e GUEDES, S. Caracterização físico-química da seriguela (*Spondias purpurea* L.) colhidas no município de Barra do Bugres/MT em diferentes estágios de maturação. **Revista Natural Resources**, 2017. Doi: 10.6008/SPC2237-9290.2017.001.0002.

NOGUEIRA, Bruno. **Perfil Fitoquímico, Atividade Antioxidante e Antimicrobiana de Extratos de Espécies da Flora Amazônica Coletadas na Região de Influência Socioambiental da UHE- Tucuruí**. Dissertação entregue a Universidade Federal do Pará, 2019.

PEREIRA, C.; SILVA, C.; LIMA, A.; PEREIRA, D.; COSTA, C.; e CAVALCANTE NETO, A. Obtenção, caracterização físico-química e avaliação da capacidade antioxidante in vitro da farinha de resíduo de acerola (*Malpighia glabra* L.). **Acta Tecnológica**, vol 8, Nº 2, p 50-56 (2013).

PEREIRA, D.; OLIVEIRA, K.; CHANTELE, L.; SANT'ANA, A.; GUEDES, J.; CARVALHO, C.; AZERÊDO, G. e BRITO, I.. Caracterização da composição nutricional e do teor de pigmentos de pitanga (*Eugenia uniflora* L.) nas variedades vermelha e roxa. **Brazilian Journal of Development**, 2020. Doi:10.34117/bjdv6n8-276.

PEREIRA, E.; VINHOLES, J.; FRANZON, R.; DALMAZO, G.; VIZZOTTO, M. e NORA, L.. *Psidium cattleianum* fruits: A review on its composition and bioactivity. **Revista Food Chemistry** n.258, p 95-, 2018.

PEREIRA, S.; GUILHON, G.; SANTOS, L.; PACHECO, L.; CATANHEDE FILHO, A.; e SOUZA FILHO, A.. Fitotoxicidade da fase orgânica e do composto majoritário obtidos da polpa dos frutos de *Crescentia cujete* L. (Bignoniaceae). **Biotemas**, v. 28, n. 4, p. 51-59, 2015.

RAMIRES, T.; NAKAMURA, L.; RIGHETTO, A.; BAUTISTA, E. e DIAS, C.. Caracterização agrônômica de uma coleção de plantas de *Chrysophyllum cainito* L. (Caimito). **Magistra, Cruz das Almas** -BA, v.28, n.3, p. 439-446, 2016.

RANASINGHE, R.; MADUWANTHI, S. e MARAPANA, R.. Nutritional and Health Benefits os Jackfruit (*Artocarpus heterophyllum* Lam.): A Review. **Hindawi, International Journal of Food Science**, 2019. Doi: 10.1155/2019/4327183.

RIBEIRO, J.; BARROS, H.; VIANA, E.; GUALBERTO, S.; SOUZA, C.; ZANUTO, M. e SILVA, M.. Composition, Antinutrients and Antioxidant Capacity of Genipap (*Genipa*

americana L.): Activity of Phenolic Constituents on the Thermal Stability of β -carotene. **Journal of Culinary Science & Technology**, 2021.
Doi:10.1080/15428052.2021.1914263.

SAGRIN, M.; LASANO, N.; SHUKRI, R.; e RAMLI, N. Antioxidant Properties and Toxicity Assessment of the Crescentia cujete Extracts in Brine Shrimp (*Artemia salina*). **Sains Malaysiana** 48(4)(2019): 831–840 <http://dx.doi.org/10.17576/jsm-2019-4804-15>.

SAHU, P.; BEHERA, L.; NAYAK, S. e SAMAL, K.. Health benefits of Jamun (*Syzygium cumini*) na Underutilised fruit: A ray in nanotechnology field. **Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry**, 2020.

SARMENTO, Rosana. **Efeitos Citoprotetor e Citotóxico de *Annona Glabra* (Annonaceae)**. Dissertação entregue a Universidade Federal do Pará, 2016.

SEMAS (Secretaria de Meio Ambiente e Sustentabilidade de Pernambuco). **Parque Dois Irmãos**. Disponível em: <http://www.semas.pe.gov.br/web/semas/parque-dois-irmaos>. Acesso em; 12/08/2021

SEMAS (Secretaria de Meio Ambiente e Sustentabilidade). **Plano de Manejo – Parque Estadual Dois Irmãos**. 2014.

SHENG-FENG HUNG, SU-FENG ROAN, TSU-LIANG CHANG, HEN-BIAU KING, e IOU-ZEN CHEN. Analysis of aroma compounds and nutrient contents of mabolo (*Diospyros blancoi* A. DC.), an ethnobotanical fruit of Austronesian Taiwan. **Elsevier** vol 24, p 83-89.

SHINOHARA, N. K., DA SILVA, L. C., DA SILVA, R. G., & MATSUMOTO, M.. Sunomono de Pepino Japonês (*Cucumis sativus*) e do Pseudofruto de Caju (*Anacardium occidentale*). **Revista Brasileira Multidisciplinar**, 24(2), 136-145p, 2021.

SHINOHARA, N.; CONCEIÇÃO, J.; PADILHA, M.; OLIVEIRA, F. e MATSUMOTO, M.. MARIA CELENE DE ALMEIDA: MÃE DA ACEROLA (*MALPIGHIA GLABRA* L.) NO BRASIL. **Revista eletrônica Diálogos Acadêmicos** v. 09, nº 2, p. 49-63, JUL-DEZ, 2015.

SHINOHARA, N.; SILVA, A.; COSTA, W.; PADILHA, M. e MONTEIRO, M.. Diversidade Frutífera Encontrada no Cemitério de Santo Amaro, Recife, Pernambuco, e seu Valor Nutricional. **Anais da Academia Pernambucana de Ciência Agronômica**, v.15, n.2, p. 173-187, 2018.

SILVA, I.; CAMPELO, L.; PADILHA, M. e SHINOHARA, N.. MECANISMO DE RESISTÊNCIA DAS PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS (PANC) E BENEFÍCIOS PARA A SAÚDE HUMANA. **Anais da Academia Pernambucana de Ciências Agronômicas**, v.15, n.1, p. 77-91, 2018.

SILVA, Luiza e CLARO, Rafael. Têndencia Temporal do Consumo de Frutas e Hortaliças Entre Adultos nas Capitais Brasileiras e Distrito Federal, 2008-2016. **Revista Cadernos de Saúde Pública**, 2019. Doi: 10.1590/0102-311X00023618

SILVA, Luiza. **SOCIOBIODIVERSIDADE E ESPAÇO SOCIAL ALIMENTAR: conhecimento tradicional sobre plantas alimentícias em uma comunidade do Vale do Jequitinhonha, MG**. Dissertação entregue a Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha, 2019.

SILVA, N.; ADAIME, R. e ZUCCHI, R.. **Pragas Agrícolas e Florestais na Amazônia**. Editora EMBRAPA, 2016.

SILVA, T.; MULDER, A. e SANTANA, I.. Coqueiro (Cocos nucifera L.) produtos alimentícios derivados: uma revisão sobre aspectos de produção, tecnológicos e nutricionais. **Revista Tecnologia de Alimentos: Tópicos Físicos, Químicos e Biológicos**, v.2, 2021. Doi: 10.37885/200800949.

SILVINO, R.; SILVA, G. e SANTOS, O.. Qualidade Nutricional e Parâmetros Morfológicos do Fruto Cajá (Spondias Mombin L.). **Revista Desafios**, v.04, n. 2, 2017. Doi: 10.20873/uft.2359-3652.2017v4n2p3.

SIRILUN, S.; SIVAMARUTHI, B.; KESIKA, P.; PEERAJAN, S. e CHAIYASUT, C.. Lactobacillus Paracasei HII01 Mediated Fermentation of Syzygium cumini L. Fruits: Assessment of changes in phenolic content na antioxidant capacity. **Asian Journal of Pharmaceutical Clinical Research**, v. 11, 2018.

SOUSA, T. L. T. L., SHINOHARA, N. K. S., DE LIMA, G. S., DE LIMA FURTADO, A. F. T., MARQUES, M. D. F. F., & ANDRADE, S. A. C.. Aspectos nutricionais do caju e panorama econômico da Cajucultura. **Research, Society and Development**, 10(11), 2021.

SOUZA, V. C.; LORENZI, H. **Botânica sistemática: Guia ilustrativo para identificação das famílias de angiospermas da flora brasileira, baseado em APG II**. São Paulo, Nova Odessa, SP, 2005.

TACO: **Tabela brasileira de composição de alimentos**. 4. Edição revisada e ampliada. Campinas: NEPA- UNICAMP, 2011.

TOMCHINSKY, B. e MING, L. C.. As plantas comestíveis no Brasil do século XVI e XVII segundo relatos de época. **Rodriguésia**, 2019. DOI: 10.1590/2175-7860201970040.

UFRPE - Núcleo de tecnologia da informação. Mapa da Sede Recife, 2014. Disponível em: <http://www.nti.ufrpe.br/content/mapa-dos-campi-da-ufrpe>. Acesso em: 12/08/2021.

UFRPE. UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO. Disponível em: <<http://www.ufrpe.br/br/content/apresenta%C3%A7%C3%A3o>>. Acesso em: 12/08/2021.

ULLMANN, T. **Livro Essencial da Cozinha Asiática**. Editora Paisagem, 2007.

VALENTE, Gabriela. **Caracterização e análise comparativa dos óleos extraídos da semente e da polpa do abacate (Persea americana Mill.) utilizando diferentes métodos de extração**. Dissertação entregue ao Centro Universitário SENAI CIMATEC, 2020.

VEIGA, RENATO; POMMER, CELSO V.; BARBOSA, WILSON; SAES, LUIZ A. e GALLO, PAULO B.. Maboló: frutífera exótica com potencial às regiões quentes do Estado de São Paulo. **O Agrônomo**, Campinas, vol 53, p 17, 2001.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases: report of a joint WHO/FAO expert consultation Geneva: WHO, 2003.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). GLOBAL STATUS REPORT on noncommunicable diseases, 2014.

YADAV, M.; SRILEKHA, K.; MRUNAL, B. e MAHEWARI, U.. Potential health benefit of underutilized fruits: A review. **Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry**, 2018.