

## Caracterização físico-química de *Physalis* (*Physalis peruviana* L.), visando seu aproveitamento tecnológico.

Mário Antônio A. da Cunha<sup>1</sup> (PQ), Danniella Xavier<sup>1</sup> (IC), Raphael Coelli Ivanov<sup>1</sup> (IC), Andressa D. Antunes<sup>1,\*</sup> (IC), Léo Rufato<sup>2</sup> (PQ), Edimir A. Pereira<sup>1</sup> (PQ), Edenes M. S. Loss<sup>1</sup> (PQ).

\*andressadallacosta@gmail.com

<sup>1</sup>Universidade Tecnológica Federal do Paraná – UTFPR, CP 571, Pato Branco- PR, CEP85503- 390

<sup>2</sup>Universidade do estado de Santa Catarina – UDESC, CP 281, Lages-SC, CEP 96010-900

Palavras Chave: frutas, vitamina C, desenvolvimento, composição.

### Introdução

A *physalis* (*Physalis peruviana* L.) é uma planta que pertence à família *Solanaceae* e caracteriza-se por apresentar cultivo bastante simples. Na Colômbia, maior produtor mundial, é amplamente utilizada na medicina tradicional. Estudos com extratos das folhas desta planta têm revelado atividade biológica, como ação antibiótica, antioxidante, anticancerígena, anti-inflamatória e moluscida. O fruto é rico em vitamina C, vitamina A, ferro e fósforo além de alcalóides e flavonóides. O cultivo da *physalis* constitui-se em uma excelente alternativa para o mercado nacional e internacional em função do conteúdo fitoquímico importante do fruto e pela possibilidade de incorporação da espécie nos cultivos orgânicos. Não se verifica estudos aprofundados sobre suas aplicações a nível industrial e isto, deve-se ao fato de que é um fruto produzido em poucas regiões brasileiras e apresenta um alto valor comercial. Dessa forma, o presente trabalho tem como objetivo a caracterização físico-química do fruto de *physalis* como proposta inicial para avaliação de seu potencial de aproveitamento tecnológico no desenvolvimento de produtos com elevado valor agregado.

### Resultados e Discussão

A fruta foi caracterizada como um produto ácido, apresentando pH de  $3,8 \pm 0,5$  e acidez titulável de 22,7 g de ácido cítrico %. Apresenta elevado conteúdo de umidade (79,7%) e baixo conteúdo de lipídeos (0,05 %). Já com relação a fibras, verifica-se que a fruta é bastante rica, uma vez que apresentou um conteúdo de 6,6 % de fibra dietética (bruta) o que sugere a possibilidade de apresentar elevados conteúdos de fibra alimentar. Apresenta conteúdos apreciáveis de vitamina C (13,2 mg/%), mas ainda inferior aos comumente encontrados em laranjas<sup>1</sup>.

Os valores encontrados na fruta de *Physalis* analisadas no presente trabalho são bastante similares aos relatados por Licodiedoff *et al.*, (2010)<sup>2</sup>. Foram verificados diferenças mais perceptíveis nos valores dos conteúdos de lipídeos, cinzas e vitamina C. Tais diferenças podem estar relacionadas a fatores relativos ao cultivo da fruta, uma vez que as amostras utilizadas no presente

trabalho são oriundas da região de Lages-SC e as amostras analisadas pelos referidos autores são da região de Vacaria-RS. Outros fatores que podem contribuir para diferenças de composição são o grau de maturação e condições de armazenamento pós-colheita da fruta.

Tabela 1. Caracterização físico-química da fruta

PARÂMETRO	QUANTIDADES (observadas)	QUANTIDADES (literatura*)
Umidade(%)	79,7±1,8	80,6±1,05
Lipídeos totais (%)	0,05±0,003	0,20±0,03
Proteínas (%)	1,8±0,06	1,6±0,45
Cinzas (%)	2,9±0,03	0,70±0,08
Açúcares Redutores em Glicose( g/100g)	5,9±0,8	-
Açúcares Não-Redutores em Sacarose (g/100g)	5,6±0,6	-
Sólidos Solúveis totais (°Brix)	16,0±1,7	-
Fibra Dietética (%)	6,6±0,7	-
Teor de Vitamina C (mg/%)	13,2±1,3	17,6±1,3
Acidez Titulável (g ácido cítrico/%)	22,7±1,25	21,3±0,40
pH	3,81±0,5	3,75±0,49

\* Fonte: LICODIEDOFF *et al.* (2010)

### Conclusões

O fruto da *physalis* apresenta potencial de aproveitamento tecnológico para a produção de diferentes produtos alimentícios como geléias, doce em massa, passas, bem como produtos fermentados como fermentado alcoólico e acético, em função, especialmente, de seu conteúdo de açúcares e sabor intenso.

<sup>1</sup>Couto, M. A. L. e Canniatti-Brazaca, S. G. *Cienc. Tecnol. Alim.* **2010**, *30*, 15.

<sup>2</sup>Licodiedoff, S.; Cordova, K. R. V; Burgardt, V. C. F.; Izidoro, D. Cândido, L. M. B. *Int. Congr. Bioproc. Food Ind.* **2010**.