



## **Estudo aumenta a conservação de frutas amazônicas**

Pesquisadores identificam melhor período de colheita e temperatura de armazenamento ideal para aumentar a viabilidade de consumo do camu-camu, do bacupari e do abiu

São Paulo - As propriedades funcionais presentes em boa parte das **frutas** amazônicas já foram reconhecidas por diversos estudos. Mas os consumidores de outras regiões do país e do mundo costumam ter acesso a esses alimentos somente após seu processamento, geralmente na forma de polpa congelada ou de doce.

Para facilitar a comercialização in natura, dentro e fora do país, de três espécies nativas da floresta tropical – camu-camu (*Myrciaria dubia*), bacupari (*Garcinia gardneriana*) e abiu (*Pouteria caimito*) – pesquisadores da Universidade de São Paulo (USP) investigaram o ponto ideal de colheita e a temperatura de armazenamento que permite prolongar ao máximo o tempo de vida pós-colheita.

“O camu-camu foi escolhido como carro-chefe do trabalho por ser a espécie conhecida com o maior teor de vitamina C. O nível de ácido ascórbico dessa fruta chega a ser 150 vezes maior que o da laranja. Além disso, é rico em antocianina, um pigmento com propriedades antioxidantes”, disse Patrícia Maria Pinto, pesquisadora do Programa de Pós-graduação em Fitotecnia da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq-USP).

Segundo Pinto, bolsista de Doutorado e de Mestrado da Fapesp, o bacupari foi escolhido por ser rico em carotenoides e possuir princípios ativos com ação bactericida. Já o abiu, além de muito saboroso, é rico em vitaminas A, B e C, além de cálcio e fósforo.

“São frutas pouco exploradas, comercializadas em pequena escala no país e com potencial até para exportação”, disse Pinto.

O projeto de pesquisa foi realizado no Laboratório de Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças, sob orientação do professor Angelo Pedro Jacomino, do Departamento de Produção Vegetal da Esalq. Parte das análises foi feita na Universidade da Flórida, Estados Unidos, sob supervisão do professor Steven Sargent.