

Características das cascas e sementes de BRS Pérola do Cerrado

A casca do BRS Pérola do Cerrado também apresenta propriedades benéficas para a saúde, sendo ricas em fibras solúveis. As equipes da Rede Passitec desenvolveram ingredientes ricos em fibras solúveis que podem ser usados para enriquecer bolos, pães, sorvetes, mouse, doces e pratos salgados.

As sementes podem ser aproveitadas pela indústria de alimentos e cosmética. Delas se extrai um óleo muito rico em ômega 6 ($\omega 6$), importante na formação das membranas celulares e no equilíbrio do colesterol (Figuras 3 e 4). Na Figura 5, apresentam-se outros usos do BRS Pérola do Cerrado.

Figura 3. Composição do óleo de semente de BRS Pérola do Cerrado e Azeite de oliva.

	Linoleico % ($\omega 6$)	Oleico % ($\omega 9$)	Palmitico %
BRS Pérola do Cerrado	64,7	19,7	10,2
Azeite de Oliva	11,4	63,6	18,5

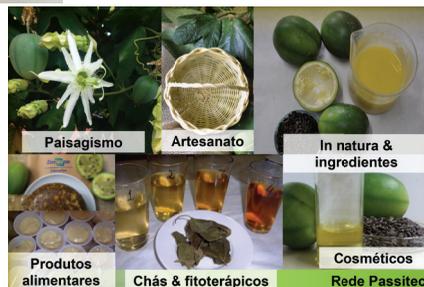
Linoleico - combinam-se com fosfolípidios para serem parte das mitocôndrias e microsomas das células. Reduz colesterol ruim.

Oleico - regulam e até melhoram o funcionamento do sistema nervoso. Sensação de saciedade. Reduz colesterol ruim.



Figura 4. Óleo extraído de semente de BRS Pérola do Cerrado.

Figura 5. Usos do BRS Pérola do Cerrado.



Referência

IDR. Índice diário de referência. Portaria MS nº 33, de 13 de janeiro de 1998.

Informações Técnicas

Responsável: Ana Maria Costa

Embrapa Cerrados

SAC: www.embrapa.br/fale-conosco

Rede Passitec - Desenvolvimento tecnológico de passifloras silvestres

<http://www.cpac.embrapa.br/passitec/>

http://www.cpac.embrapa.br/publicacoes/publ_index.html

<http://www.cpac.embrapa.br/maracuja/inicio/>

Agradecimentos



Rede Passitec

2015

2ª impressão

Tiragem: 100 exemplares

Criação e arte: Wellington Cavalcanti

Fotos: Ana Maria Costa e Fabiano Bastos

Impresso na gráfica da Embrapa Cerrados



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Propriedades e usos da *Passiflora setacea*

(BRS PC)

PÉROLA DO CERRADO

Introdução

O Brasil possui uma das mais ricas biodiversidades do mundo, sendo o berço de aproximadamente 150 espécies diferentes de maracujás. Muitas são conhecidas nas áreas rurais pela beleza das flores, qualidade dos frutos e propriedades benéficas para a saúde. Apesar de tanta diversidade, somente o maracujá-azedo (*Passiflora edulis* Sims) chega aos grandes mercados.

No sentido de popularizar as espécies silvestres, a Embrapa desenvolveu, por meio do melhoramento genético tradicional, a primeira variedade da espécie *Passiflora setacea*, a BRS Pérola do Cerrado (BRS PC).

Características do fruto e da polpa de BRS Pérola do Cerrado

O fruto do maracujá BRS Pérola do Cerrado é menor que o do maracujá-azedo, possui 5 cm a 6 cm de comprimento e 4 cm a 5 cm de largura, massa em torno de 50 g a 120 g. A casca é verde-amarelada mesmo quando maduro, com listras verde-escuras (Figura 1). O fruto tem rendimento de polpa (sem semente) na ordem de 30% a 38% em relação à sua massa total.



Figura 1. Cultivo da *Passiflora setacea* BRS Pérola do Cerrado em latada. Detalhes dos frutos.

A polpa possui coloração amarela-perolada, sabor adocicado, baixa acidez, aroma agradável e diferenciado quando comparado à polpa do maracujá-azedo. Pode ser consumida in natura e utilizada no preparo de sucos, mousses, pratos doces e salgados (Figura 2).



Figura 2. Polpa, casca e sementes de *Passiflora setacea* BRS Pérola do Cerrado.

A polpa do BRS Pérola do Cerrado possui boa qualidade nutricional, podendo ser considerada fonte de fibras solúveis, proteínas, e de minerais importantes para a saúde (Tabela 1).

Tabela 1. Composição centesimal da polpa do fruto de BRS Pérola do Cerrado.

Composição da polpa	Teor
Umidade	80%
Fibra Total	1,50%
Proteínas	0,95%
Cinzas	0,68%

A polpa é rica nos minerais magnésio, ferro, fósforo e zinco. Cada 100 g de polpa fornecem 34% a 39% das necessidades diárias de ferro; 21% a 27% de magnésio; 22% a 32% de fósforo; e 23% a 37% de zinco (IDR, 1998).

Em termos comparativos, a polpa do BRS Pérola do Cerrado é mais rica do que a do maracujá-azedo nos elementos enxofre, cálcio, boro e manganês, e mais rica que a polpa da acerola nos elementos fósforo e potássio.

A polpa também é rica em compostos com potencial antioxidante. Esses compostos atuam na prevenção de doenças degenerativas, no fortalecimento da resposta imunológica e, em alguns casos, na regeneração celular, contribuindo para a manutenção da saúde das pessoas. Entre eles, destacam-se os compostos fenólicos e as aminas bioativas.

A concentração de compostos fenólicos presentes em 100 g de polpa do BRS Pérola do Cerrado varia de 50 mg a 77 mg, o que corresponde a mais do que o dobro do encontrado na polpa do maracujá comercial, cupuaçu e abacaxi. Em relação às aminas bioativas, cada 100 g de polpa do BRS Pérola do Cerrado apresentam teores na faixa de 14 mg o que corresponde ao dobro do valor encontrado no maracujá comercial e a quarenta vezes mais do que o encontrado numa maçã.

