



Universidade Federal  
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



## Caracterização físico-química de frutos de groselha (*Phyllanthus acidus* sp)

Katianne C. de MEDEIROS; Fabiano F. de LIMA; Fernanda dos S. N de MELO, Simone S. MARTINS,  
Alfredina dos S. ARAÚJO

Katianne Cristine de Medeiros

Engenharia de Alimentos do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar – UFCG – Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000. Pombal-PB. E-mail: Janailson\_sb\_@hotmail.com

A groselha (*Phyllanthus acidus* sp) pertence a família *Euphorbiaceae* e tem origem na Índia e Madagascar. Outra espécie, *P. emblica* Skeels, de origem na Ásia tropical, é menos conhecida. São frutos ácidos, de cor amarelo-esverdeada, de casca lisa, medem de 1,5 a 2,5 cm de diâmetro e servem para se fazer geléia e sucos, ou processados com picles. Neste trabalho objetivou-se avaliar as características físico-químicas de frutos de groselha. Os frutos foram obtidos da cidade de Catolé do Rocha-PB, e levados até o laboratório de Química do Centro Vocacional Tecnológico (CVT/UFCG). Os frutos de groselha foram avaliados quanto à Acidez Titulável (g de ac. cítrico/100g), pH, Sólidos Solúveis (%<sup>o</sup>Brix) e teor de vitamina C (mg/100mL), as análises foram realizadas em triplicata, seguindo a metodologia descrita pelo Instituto Adolfo Lutz. O valor médio de acidez do fruto foi de  $1,44 \pm 0,158$  g de ac. cítrico/100g e valor de pH de  $3,03 \pm 0,548$ , mostrando-se elevada acidez. As frutas de groselha apresentaram teor de Vitamina C de  $2,36 \pm 0,11$  mg /100 mL, quando comparado com a groselha preta que apresenta teor de vitamina C de 177 mg/100g, nota-se baixo valor nutritivo desta groselha, pois a vitamina C é essencial para melhorar a absorção de ferro. O valor de Sólidos solúveis foi de  $7,03 \pm 0,11$  %, <sup>o</sup>Brix. Os resultados obtidos permitiram concluir que as groselhas é uma fruta muito ácida e que pode ser utilizada para elaboração de produtos de origem vegetal como compotas, geléias, picles, entre outros. No entanto é necessário maior estudo do valor nutricional desta fruta que é pouca conhecida.

**Palavras-chave:** groselha, frutos, físico-química, acidez.

