



uniderp



## Características morfológicas do fruto da guavira (*Campomanesia adamantium* Camb).

22º Workshop de Plantas Medicinais de MS

12º Empório da Agricultura Familiar

### Autor(res)

Kamily Alves Carvalho Dos Santos

### Categoria do Trabalho

1

### Instituição

UCDB - UNIVERSIDADE CATÓLICA DOM BOSCO

### Resumo

A Guavira (*Campomanesia adamantium*), uma árvore frutífera do cerrado brasileiro, destaca-se por sua resistência a diversos tipos de solo e suas aplicações alimentícias e medicinais. Seus frutos, arredondados, verdes-amarelados e com sabor levemente adocicado, são valorizados tanto para consumo direto quanto na indústria alimentícia, devido ao aroma cítrico e aos compostos benéficos, como vitamina C e betacaroteno. Um estudo realizado na Universidade Católica Dom Bosco entre agosto e dezembro de 2023 avaliou diferentes genótipos de guavira quanto a várias características morfológicas dos frutos. Foram analisados o número de frutos, tamanho, peso, número de sementes, peso das sementes, peso da polpa, peso da casca e o teor de açúcar (Brix). Os resultados mostraram que o genótipo 23 foi o mais produtivo, com o maior número de frutos (9), maior peso médio (9,42 g) e maior peso total de frutos (84,78 g). Esse genótipo também teve o maior número de sementes (16). Em contraste, os genótipos 36 e 43 tiveram apenas 1 fruto cada e não apresentaram sementes. O genótipo 19 produziu os frutos maiores (2,62 cm) e a casca mais pesada (3,95 g), enquanto o genótipo 18 apresentou os menores frutos (1,46 cm), menor peso médio (1,67 g) e menor peso total de frutos (5,02 g). No entanto, o genótipo 18 teve o maior teor de açúcar (25,66 Brix), tornando-o o mais doce e ideal para produtos que exigem um alto teor de açúcar. O genótipo 11 destacou-se pela maior quantidade de polpa (8,59 g). Os genótipos 36, 43 e 44 mostraram características menos favoráveis, com baixa quantidade de sementes e menor peso de casca e polpa. Esses dados sugerem que, embora alguns genótipos apresentem alta produtividade ou qualidade de polpa, outros são mais adequados para diferentes usos, dependendo de suas características específicas.