

PERFIL DE MINERAIS DA POLPA DA SABOROSA (*Selenicereus setaceus*)

Vinicius Serafim Coelho^{1*}, Bárbara Cristina da Silva Magalhães¹, Delfina Fernandes Hlahwayo⁴, André Mundombe Sinela⁵, Raquel Linhares Bello de Araújo¹, Julio Onesio-Ferreira Melo^{2,3}

¹ Universidade Federal de Minas Gerais, Faculdade de Farmácia, Belo Horizonte, Minas Gerais, MG

² Universidade Federal de São João del-Rei – Campus Sete Lagoas, Sete Lagoas, Minas Gerais.

³ LEAF – Instituto Superior de Agronomia da Universidade de Lisboa, Lisboa, Portugal,

⁴ Departamento de Ciências Alimentares da Universidade Eduardo Mondlane, Moçambique,

⁵ Instituto Politécnico da Universidade José Eduardo dos Santos, Angola

* viniciusserafimcoelho16@gmail.com

A saborosa, também conhecida como saborosa do Cerrado ou mini pitaya nome científico, é uma cactácea endêmica do Cerrado. O fruto apresenta polpa branca, succulenta e doce, com numerosas sementes comestíveis. Na literatura científica, há poucos trabalhos que descrevem o perfil nutricional desse fruto, que se destaca principalmente pela alta concentração de água e açúcares. Entretanto, micronutrientes, como os minerais, podem ser encontrados em concentrações significativas. Nesse contexto, o objetivo deste trabalho é investigar o perfil de minerais da polpa da saborosa em estágio de maturação plena, coletada no município de Brumadinho, Minas Gerais. Para isso, a amostra foi previamente liofilizada e moída em moinho analítico até a obtenção de um pó fino e homogêneo. Uma porção de 5 g foi submetida à carbonização em mufla a 550 °C por 8 horas. Em seguida, 1 mL de ácido nítrico a 37% foi adicionado às amostras, que foram novamente levadas à mufla para completa mineralização. Posteriormente, as cinzas foram diluídas em 1 mL de ácido clorídrico, lavadas com água Milli-Q e transferidas para balão volumétrico. As amostras foram analisadas por espectrometria de emissão óptica com plasma de argônio indutivamente acoplado (ICP-OES). A curva padrão dos minerais foi estabelecida nas seguintes faixas de concentração: Na, K, Ca e Mg (1 a 100 mg/L); Fe (0,1 a 10 mg/L); Cu e Zn (0,05 a 5 mg/L); e Mn (0,005 a 0,5 mg/L), sendo utilizada para a quantificação do conteúdo mineral na polpa do fruto em 100 g. O perfil mineral indicou a presença de cálcio (Ca), cobre (Cu), ferro (Fe), magnésio (Mg), manganês (Mn), sódio (Na), zinco (Zn) e potássio (K). Dentre os minerais avaliados, observaram-se altas concentrações de potássio (93,6 mg), sendo este o mineral de maior destaque, seguido por magnésio (17,2 mg). Os demais minerais — cobre, ferro, manganês, sódio e zinco — apresentaram concentrações inferiores a 0,5 mg. O potássio é um nutriente essencial na dieta humana, estando envolvido em funções como a manutenção da osmolalidade e o equilíbrio de fluidos intracelulares. Além disso, dietas ricas em potássio e com baixo teor de sódio estão associadas à redução da pressão arterial. Já o magnésio desempenha papéis vitais na saúde óssea e cardiovascular, enquanto o ferro, o zinco e o cobre participam do transporte de oxigênio e de funções imunológicas. Assim, o consumo da saborosa, seja in natura ou em aplicações industriais alimentícias, pode contribuir para a ingestão de minerais essenciais à dieta, especialmente em comunidades do Cerrado. De modo geral, o fruto apresenta grande potencial para comercialização e para o desenvolvimento de produtos com valor agregado.

Palavras-chave: Pitaya. Saborosa. Cactaceae. Minerais. Cerrado.

Apoio: FAPEMIG; CNPq (307787/2022-2 e 404432/2024-7); CAPES e GEPEQF.