

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE MURICATO (*Solanum muricatum* Aiton) CULTIVADO NO MUNICÍPIO DE CANOINHAS/SC

Daiana Alves Machado¹; Josiéli de Oliveira dos Santos Veiga¹; Luiz Alberto Silva Stefanski¹; Giovani Olegário da Silva²

¹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – Câmpus Canoinhas, Av. Expedicionários, 2150, Canoinhas - SC, 89466-312. ² Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, BR 280, Km 231, 1151, Industrial II, Canoinhas - SC, 89466-500.
E-mail: daiana.machado@ifsc.edu.br

As plantas alimentícias não convencionais (PANC) são encontradas em diversos ambientes e, normalmente, são classificadas como plantas daninhas e invasoras, devido ao desconhecimento sobre seu potencial alimentício. *Solanum muricatum* Aiton, também conhecido como muricato, melão-andino, melão-de-árvore ou pepino-doce, é uma espécie herbácea nativa da região andina, pertencente à família Solanaceae. Seus frutos, com polpa succulenta e aparência atrativa, são comestíveis e podem ser consumidos *in natura*, em sucos, sorvetes ou saladas de fruta. O muricato é uma PANC presente na região e apresenta elevada demanda por pesquisas relacionadas à sua composição, em razão da escassez estudos disponíveis na literatura. Assim, o objetivo deste projeto foi realizar a caracterização físico-química de muricato (*Solanum muricatum* Aiton) cultivado no município de Canoinhas/SC. Os frutos foram coletados entre dezembro de 2023 e janeiro de 2024, na Estação Experimental da Embrapa de Canoinhas/SC e transportados até os Laboratórios de Produção Alimentícia do Instituto Federal de Santa Catarina - câmpus Canoinhas. A caracterização físico-química das amostras foi conduzida por meio das análises de pH, sólidos solúveis e composição centesimal. As análises foram realizadas em triplicata e os dados submetidos à análise de variância (ANOVA) e ao teste de Tukey ($p > 0,05$). Os frutos apresentaram valores de pH de 5,32, 5,20 °Brix para sólidos solúveis, 81,74% de umidade, 0,41% de cinzas, 0,44% de lipídios, 0,71% de proteína, 11,80% de fibra alimentar e 4,90% de carboidratos em base seca. Os resultados obtidos indicam elevado teor de fibra alimentar nas amostras analisadas, ressaltando a necessidade de estudos futuros voltados à investigação da interação desses frutos em formulações alimentícias e seus potenciais aplicações tecnológicas. O baixo teor de sólidos solúveis observado no muricato foi diretamente influenciado pelas condições climáticas desfavoráveis no período da colheita, que comprometeram a maturação dos frutos. Os demais parâmetros analisados apresentaram resultados condizentes com os dados disponíveis na literatura. Considerando que a região de Canoinhas/SC apresenta uma ampla diversidade de plantas nativas e não convencionais ainda pouco ou nunca exploradas, a investigação de sua composição nutricional mostra-se essencial para valorizar a diversidade regional e ampliar as possibilidades de aplicações tecnológicas dessas espécies. Ademais, os dados gerados por essas pesquisas podem subsidiar o trabalho experimental realizado por empresas estaduais de pesquisa agropecuária e extensão rural que atuam na região.

Palavras-chave: Plantas alimentícias não convencionais; composição centesimal; fibras alimentares; frutos nativos.

Agradecimento: Ao IFSC (Edital nº 10/2023/DP-CAN) pelo apoio financeiro concedido para realização deste estudo. À Estação Experimental da Embrapa de Canoinhas/SC pelo fornecimento das amostras utilizadas na pesquisa.