

2 IMPORTÂNCIA ECONÔMICA, ALIMENTAR E SOCIAL

Luiz Gonzaga Neto

A importância econômica de uma cultura pode ser avaliada sob vários aspectos, relacionados, por exemplo, com a utilização da matéria-prima produzida, o volume comercializado do produto e até mesmo com os esforços de pesquisa desenvolvidos. Sabe-se que os frutos da goiabeira têm importância econômica real, pelas suas amplas formas de aproveitamento. Em todas as regiões tropicais e subtropicais do mundo, a goiaba não só é empregada na indústria, sob múltiplas formas (purê, polpa, néctar, suco, compota, sorvete, entre outros), como também é amplamente consumida como fruta fresca (Martin, 1967). É grande a importância alimentar da goiaba, notadamente no Nordeste do Brasil, uma região sabidamente carente de fontes alimentares. Seu consumo é hábito disseminado em todas as camadas da sociedade, desde as mais abastadas até as de baixo poder aquisitivo.

O seu valor nutritivo é dos mais importantes, pois, além de conter cerca de 150 a 209 cal por 100 g de fruta, possui um dos mais altos teores de vitamina C (ácido ascórbico) entre as frutas, superada apenas pela acerola.

Algumas variedades silvestres de goiaba apresentam cerca de 600 a 700 mg de ácido ascórbico por 100 g de polpa de fruta. Esse teor é dez vezes maior que o conteúdo de vitamina C de qualquer variedade de laranja que se conheça. Possui ainda considerável teor de vitamina A, cálcio, tiamina, niacina, fosfóro e ferro (Paula, 1950; Martin, 1967).

O incremento do plantio comercial com variedades de goiabeira selecionadas e próprias para consumo in natura ou para a industrialização ocorrerá em consequência de sua grande importância alimentar, considerados seu valor nutritivo geral – elementos minerais, vitaminas, carboidratos, proteínas e fibras (Pereira, 1995) – e seu elevado teor de vitamina C (Rathore, 1976); (Gurgel et al., 1951). Tais informações podem ser constatadas, comparativamente a outras frutas, na Tabela 3.

Esses são fatores que poderão, de fato, impulsionar a venda e o consumo da goiaba no Brasil e no exterior. Para tanto, é necessário que produtores, varejistas e atacadistas façam intensa divulgação de suas características nutricionais, usando os meios de comunicação, nos diversos pontos de distribuição da fruta e até mesmo nas embalagens.

Tabela 3. Composição de 100 g de porção comestível de várias frutas sub-tropicais

Fruta	Calorias	Fibra	Proteína	Gordura	Carboidrato	Cálcio	Fósforo	Ferro	Vit. A	Vit. C
Banana	272-240	0,3-1,1	1,1-1,9	0,16-0,4	19-26	3-14	16-50	0,4-1,5	0,01-0,2	10-30
Abacate	418-627	1-2	-	-	-	4-20	4-20	0,4-1,3	0,03-0,5	4-20
Abacaxi	-	0,3-0,6	-	-	-	6-37	6,6-20	0,27-1	0,003-0,06	25
Lichia	263-266	0,2-0,4	0,7-1	0,3-0,6	13-16	8-10	30-42	0,4	-	24-60
Goiaba	150-209	4-5	1,1	0,36	9,5-10	17	28	1,0	0,2-0,4	150-450
Mamão	96-109	0,5-1,3	0,8-0,3	0,05-0,1	6-7	13-41	5-22	0,3-0,8	-	35-70
Manga	259-268	0,9-1,1	0,4	0,3-0,5	16-17	6-13	6-81	0,2-0,6	0,03-0,6	8-170
Laranja	196-213	0,5	0,7-0,3	0,1-0,3	12-13	40-43	17-22	0,2-0,8	0,2	45-80
Grapefruit	142-192	0,2-0,8	0,5-1	0,06-0,2	8-12	9-32	15-48	0,24-0,7	0,01-0,4	40-60
Acerola	247	0,7-1,8	0,7-1,8	0,18	0,18	8-36	16-37	0,17-1,1	0,17-1,11	1300

Fonte: Fernando Mendes Pereira, 1995.