



Veículo <b>O artigo.com</b>	Editoria <b>artigos</b>	Página	Data <b>21/12/09</b>
Tipo <b>Site</b>	Cambuí: uma delícia nativa		
Unidade citada: <b>EMBRAPA TABULEIROS COSTEIROS</b>		NC 89 Id. 2309	
Fonte citada Dirigente ( ) Chefe ( ) Outros empregados ( ) Pesquisador (X) Sem citação ( )		Presença do nome Capa ( ) Manchete ( ) Rodapé/legenda ( ) Citação ( ) Título ( ) Destaque no texto (X)	
Posição gráfica 1 elemento gráfico ( ) 2 elementos gráficos ( ) 3 elementos gráficos ( ) 4 ou mais elementos ( )		Ocupação na página 1/4 ( ) 2/4 ( ) 1pág ( ) 2pág ( ) 3 ou+ pág ( )	
Gênero Crônica ( ) Entrevista ( ) Nota informativa ( ) Artigo (X) Reportagem ( ) Editorial ( ) Nota opinativa ( ) Carta do leitor ( ) Charge ( )			
Link <a href="http://www.oartigo.com/index.php?/agropecuaria/cambui-uma-delicia-nativa.html">http://www.oartigo.com/index.php?/agropecuaria/cambui-uma-delicia-nativa.html</a>			

### Cambuí: uma delícia nativa

#### \*Ana Veruska

Dentre as espécies de frutíferas nativas brasileiras pouco conhecidas e que são fontes de nutrientes, encontra-se o cambuí (*Myrciaria tenella* O. Berg), uma Myrtaceae, que ocorre do Maranhão ao Rio Grande do Sul, estendendo-se até a Argentina. Além de poder ser utilizada no paisagismo e sua madeira ser empregada para mourões, cabos de ferramentas e lenha, representa um recurso medicinal importante, sendo utilizada no tratamento de herpes, brotoejas, cólica, diarreias, entre outras. Seus frutos são bagas globosas, brilhantes, contendo uma ou duas sementes. Há grande variabilidade dentro da espécie, sendo possível diferenciar os indivíduos pela coloração de seus frutos (roxa, vermelha e amarela).

A Embrapa Tabuleiros Costeiros deu início a estudos preliminares quanto aos atributos de qualidade e caracterização genética da espécie utilizando marcadores moleculares.

Os frutos de coloração roxa destacaram-se dos demais quanto ao teor de sólidos solúveis (16,31 °Brix) e conteúdo de vitamina C (170,21 mg.100g-1MF), confirmando que a composição físico-química dos frutos do cambuizeiro o torna uma opção atraente para consumo, sendo necessário o incremento no conhecimento científico sobre a espécie.

\*Ana Veruska é pesquisadora da Embrapa Tabuleiros Costeiros, Aracaju, Sergipe.